MAGMA PRODUCTS, INC. ▪ 3940 Pixie Avenue ▪ Lakewood, CA 90712 ▪ U.S.A.
Phone (562) 627-0500 ▪ International Phone +01 562 627 0500
Fax: (562) 627-0550 ▪ International Fax +01 562 627 0550
www.MagmaProducts.com ▪ e-mail: mail@MagmaProducts.com

E N G L I S H

OWNER'S MANUAL Connoisseur Series Gas Grills A10-803CE-2 - ChefsMate™

For questions regarding performance, assembly, operation, parts, or returns, contact the experts at MAGMA by calling **+01 562 627 0500**
7:00 a.m. - 5:00 p.m. Pacific Time Monday thru Friday or e-mail us at mail@MagmaProducts.com

Page 2
▪Uses standard, disposable propane/butane canisters (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270).

Page 3
(Illustration) Control Valve Regulator Type 2 Shown

Page 6
USING GRILL WITH ON-BOARD PROPANE/BUTANE SYSTEMS
▪ Magma On-Board Propane/Butane Valves allow Magma Grills to be installed within a boat's existing on-board, pre-regulated low pressure Propane/ Butane system.
▪ Use only Magma Type 3 Low Pressure Propane/Butane Valves. See our Valve Application Guide at www.MagmaProducts.com for correct valve.
▪ Outside North America check your local dealer for proper hose and fittings.
▪ A primary shut off valve must be used with this control valve at point of connection into your system. This allows shut off of gas supply to hose leading to grill

Back Page Contents
A) Pack of (4) 1/4" - 20 x 5/8" hex head screws and internal lock washers for "Levelock" single mount application.
B) Pack of (4) 1/4" - 20 x 5/8" carriage bolts, washers and lock nuts for dual mount and single mount applications.

F R A N C A I S

MANUEL D'UTILISATION Barbecue au gaz Connoisseur Series A10-803CE-2 - ChefsMate™

Pour vos questions relatives aux performances, au montage, au fonctionnement, aux pièces ou aux retours, veuillez prendre contact avec les experts de MAGMA.Téléphonez-nous **+01 562 627 0500** entre 07:00 - 17:00 heures (PST) du lundi au vendredi ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : mail@MagmaProducts.com **STOP**-Avant de retourner cet appareil à l'agent distributeur.
Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour toute lecture ultérieure.

Page 2 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
▪ UTILISEZ CET APPAREIL A L'EXTERIEUR SEULEMENT.
▪ N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL A L'INTÉRIEUR DU BATEAU OU DANS UN ESPACE CLOS.
▪ LES GRILS DÉGAGENT DE LA CHALEUR. CONSERVEZ UN DEGAGEMENT D'AU MOINS 60 CM DE TOUT COMBUSTIBLE AUX SURFACES LATERALES ET A L'ARRIERE. N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SOUS DES MARQUISES, DES AUVENTS DE PATIO, ETC.
▪ N'UTILISEZ QUE DU GAZ PROPANE. ENTREPOSEZ LE CARBURANT CONFORMÉMENT A LA NORME A-1 (9) DE L'AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) INTITULEE 'MARINE LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) SYSTEMS' (SYSTEMES MARINS A GAZ DE PETROLE LIQUEFIE).
▪ POUR LES APPLICATIONS AU GAZ NATUREL, CONTACTEZ LA SOCIETE MAGMA.
▪ ALLUMEZ TOUJOURS LE BARBECUE AVEC LE COUVERCLE OUVERT.
▪ NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE CHAUD SANS SURVEILLANCE.
▪ NE SURCHAUFFEZ PAS LE BARBECUE, VOIR LES DIRECTIVES D'UTILISATION.
▪ ETEIGNEZ TOUJOURS LE BARBECUE APRES L'UTILISATION.
▪ UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE OU UN TAMPON ISOLANT SI VOUS TRAVAILLEZ AVEC LE BARBECUE CHAUD.
▪ NE LAISSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE GAZ NI LE REGULATEUR BRANCHE LORSQUE L'APPAREIL EST ARRIME.
▪ ENTREPOSEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AERE.
▪ N'ENTREPOSEZ PAS LES BOUTEILLES DE GAZ A L'INTERIEUR, DANS LES RAYONS DIRECTS DU SOLEIL, SOUS LE PONT D'UN BATEAU NI DANS UN CAISSON QUI N'EST PAS APPROUVE POUR L'ENTREPOSAGE DE BUTANE OU DE PROPANE.
▪ MISE EN GARDE : VERIFIEZ S'IL Y A UNE FUITE DE GAZ A CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE EST REMPLACEE.
▪ NE VERIFIEZ JAMAIS LA PRESENCE D'UNE FUITE A L'AIDE D'UNE FLAMME!
▪ NE PAS BLOQUER, RESTREINDRE NI OBSTRUER DE TOUTE AUTRE FAÇON LES OUVERTURES D'AIR POUR LA COMBUSTION OU L'AERATION.
▪ NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
▪ VERIFIEZ QUE LA RONDELLE D'ETANCHEITE DU REGULATEUR (A) EST EN PLACE ET EN BON ETAT AVANT DE BRANCHER LA BOUTEILLE DE GAZ.
▪ CONNECTEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AERE ET ELOIGNE DES FLAMMES NUES, DES SOURCES DE CHALEUR ET DES ETINCELLES. GARDEZ LES BOUTEILLES DE GAZ A L'ECART D'AUTRES PERSONNES OU DE MATERIAUX INFLAMMABLES.

Chaque barbecue Magma® Gas Grill est individuellement testé au feu avant de quitter l'usine.
Pour cette raison, le brûleur de votre barbecue peut être quelque peu décoloré.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION LE RÉGULATEUR
▪ Utilisez des bouteilles de gaz propane/butane standard jetables (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270).
▪ Avant d'installer le régulateur, familiarisez-vous avec la fonction du régulateur et les illustrations figurant sur le bouton du régulateur. Ne forcez jamais sur le bouton. Tournez-le ou pressez-le toujours prudemment.
▪ Tournez le régulateur vers "lock" (verrouillé) et installez la bouteille de gaz en veillant à ne pas briser le filetage. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites avant d'utiliser l'appareil.
▪ Positionnez le régulateur devant la bouteille de gaz comme illustré au point **(A)**. Enfoncez prudemment, en tournant, la tige de la valve dans la chambre de la valve jusqu'à ce que la clavette de la tige soit alignée avec la came de verrouillage de la chambre de la valve où la tige est introduite dans son entièreté. Tournez la bouteille de gaz vers le bas, de manière à ce que le bouton pointe vers vous **(B)** ou vers le haut **(C)**, en fonction de l'application. Tirer directement hors sur la soupape pour vérifier qu'il est verrouillé à sa place.
▪La soupape peut sembler détachée. Ceci est bien. Il est signifié pour être détaché pour que la boîte métallique de soupape et carburant peut se balancer librement. La soupape n'a pas à être la serré-installation pour être sûre ou la fonction convenablement.

Page 3 Fixation du barbecue
Des attaches sont fournies tant pour un montage simple du barbecue que pour un montage double.
Veuillez consulter le catalogue de Magma ou le site Internet pour trouver le bon type de fixation.

Les applications seules de par-boulon de mont
4 boulons d'Attelage, les rondelles & verrouille des noix. Note : Placer des rondelles sur les boulons d'attelage comme indiqués.
Les applications doubles de mont
4 boulons d'Attelage, les rondelles & verrouille des noix. Seulement 4 boulons ont exigé pour monter de gril. L'endroit verrouille (2 par le côté) en diagonal de chaque autre comme indiqué. Note : Placer des rondelles sur les boulons d'attelage comme indiqués.
Le mont seul non-par-les applications de boulon, y compris Concevoir 1 « Levelock »
4 boulons de tête de Sort & verrouille des rondelles. Note : Placer des rondelles frein sur les boulons de sort comme indiqués.

Le boulon d'attelage, la rondelle & verrouille la noix
Le boulon de tête de sort & verrouille la rondelle

Grille chauffante / Plaque de radiation / Paroi intérieure / Hublot d'allumage des allumettes / Plaque-support de montage / Bac de récupération coulissant / Verrouillage du couvercle / Grilles du barbecue / Brûleur / Paroi extérieure / Chambre de la valve / Régulateur Type 2 / Plier Jambes
Veuillez consulter le site Internet pour connaître les numéros actuels des pièces. **www.MagmaProducts.com**

Page 4 PROCEDURES DE FONCTIONNEMENT
UTILISATION UNIQUEMENT SUR "LOW" [BAS] LORSQUE LE COUVERCLE EST FERME.
NE JAMAIS UTILISER SANS BAC DE RECUPERATION.
AVERTISSEMENT: ne surchauffez pas le barbecue. Les barbecues Magma ne requièrent pas de préchauffage. L'acier inoxydable perd ses caractéristiques antirouille lorsqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes. La plupart des grillages se font à basse température et avec le couvercle fermé. Si une température moyenne ou élevée est requise, grillez en laissant le couvercle ouvert.
INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE A L'AIDE D'ALLUMETTES
▪ Ouvrir le couvercle pendant l'éclairage. ▪ L'Endroit flambe en haut au brûleur par l'allumette le trou léger. ▪ Déprimer la soupape et tourner opposé-dans le sens des aiguilles d'une montre à l' « Haut ». ▪ Visuellement confirmer l'allumage.
REDUIRE LES FLAMBEES
▪ Videz et nettoyez le bac de récupération avant toute utilisation. ▪ Retirez les excédents de graisse de la viande. ▪ N'utilisez pas de marinades à base d'huile. ▪ Diminuez la température. ▪ Arrosez immédiatement d'eau en cas de flambées.
REMARQUE: avant l'allumage, le verrouillage du couvercle doit être réglé de manière à ne pas s'enclencher. Ouvrez le couvercle et tournez le verrou vers la position fermé, ou sinon, avec le verrou ouvert, positionnez le loquet de fermeture vers le haut vers la clenche et repoussez le loquet sur la clenche.
CONSEILS PRATIQUES: Avant d'allumer le barbecue, vérifiez que…
▪ le barbecue est monté sûrement et correctement. ▪ les pièces internes et le bac de récupération sont propres et placés correctement. ▪ il y a suffisamment de gaz dans la bouteille de gaz. ▪ la bouteille de gaz est bien branchée et il n'y a pas de fuites de gaz. ▪ le verrou du couvercle est réglé de manière à ne pas s'enclencher. ▪ vous avez un lance à eau à portée de main pour refroidir un barbecue chaud ou pour arrêter les flambées.
Conseils pour le rangement
▪ Détachez toujours la bouteille de gaz du régulateur avant de ranger le barbecue. ▪ Entreposez le régulateur dans un endroit propre et sec pour ainsi les protéger de la rouille. ▪ Entreposez le gaz propane toujours dans un caisson isolé pour gaz propane qui permette éventuellement d'évacuer les fuites vers l'extérieur ou utilisez un caisson Magma A10-210 pour l'entreposage du propane. Ne jamais entreposer sous le pont du bateau.

Page 5 DESASSEMBLAGE ET RE-ASSEMBLEE
A - Elever la plaque rayonnante & de l'entaille gauche.

B - Enlève en le glissant de la bonne entaille.

C - Enlève la vis de brûleur et enlève le brûleur. Vérifier le brûleur pour le résidu de graisse ou les toiles d'araignée qui peut encombrer le flux de gaz. PRUDENCE : EN REMPLACANT LE BRULEUR, LES ENTAILLES DE COUPURE DANS LE BRULEUR DOIVENT FAIRE FACE A EN BAS.

D - Soulève le paquebot de deux-section de la coquille extérieure en élevant sur le crochet de soutien de brûleur sur la section de paquebot gauche. **(1)** Glisser la section gauche partiellement par-dessus la bonne section. **(2)** Emparer du dos de la section de paquebot gauche et le tire vers vous jusqu'à ce qu'il éclaircit la lèvre de la coquille extérieure. **(3)** la section de paquebot d'Ascenseur du gril.

E - Déplace la bonne section de paquebot légèrement à la gauche **(1)**. Emparer du dos de cette section et le tire vers vous **(2)** - l'ascenseur et enlève cette section **(3)**.

▪ Inspecter le brûleur, enlever n'importe quelles obstructions. ▪ Nettoyer comme indiqué dans l'Entretien (demande 6). ▪ Remonter, renverser la procédure au-dessus.

A l'entaille Gauche de côté ▪ le Brûleur de vis / **C** le Brûleur de vis ▪ de Brûleur / **D** le crochet de soutien de Brûleur

Page 6 ENTRETIEN
À propos de l'acier inox - l'acier inoxydable soumis à une exposition prolongée à des températures élevées change de couleur et de structure. Les barbecues Magma ne requièrent pas de préchauffage. Sans préchauffage, votre barbecue reste plus froid, sa durée de vie est fortement prolongée et l'extérieur reste beau plus longtemps. Des changements dans la structure et la couleur des pièces internes sont un phénomène normal et n'influencent pas le fonctionnement ou les prestations du produit.
Composantes inoxydables extérieures - Le nettoyage de la surface extérieure après chaque utilisation permet d'éviter la décoloration. Utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Passez ensuite entièrement à l'eau et laissez sécher. Nous vous recommandons de recouvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Des housses optionnelles sont en vente chez les distributeurs Magma ou directement chez Magma. ATTENTION : LES EPONGES METALLIQUES OU LES ABRASIFS ENDOMMAGENT LES FINITIONS.
Composantes internes - Retirez les saletés incrustées du barbecue et videz le bac de récupération après chaque utilisation. Nous vous recommandons, en fonction de la fréquence d'utilisation, de démonter le barbecue au moins une fois par an de manière intégrale et de le nettoyer (voir page 5) et de le faire de toute façon avant de ranger le barbecue pour une longue période. Pour les restes calcinés, nous vous recommandons d'utiliser "Oven & Grill Cleaner" de la marque "Easy-Off". Si un nettoyant est utilisé pour la paroi intérieure ou le couvercle, il est conseillé de démonter le barbecue complètement afin d'éliminer les restes du nettoyant qui se trouveraient éventuellement entre les pièces. Après utilisation d'un nettoyant, lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse. ATTENTION: EVITEZ TOUT CONTACT DE L'ALLUMEUR, DU FIL DE L'ELECTRODE ET DES CONNECTEURS DE FIL AVEC LE NETTOYANT DU FOUR.
Grilles du barbecue - Nettoyez à l'aide d'une brosse en fil de cuivre lorsque le barbecue est chaud. Utilisez "Oven & Grill Cleaner" pour les restes calcinés. Lavez à l'eau savonneuse et séchez avant de ranger.
Régulateur - Tous les régulateurs sont mis au point et contrôlés dans notre usine. N'essayez pas d'ajuster le régulateur ou de le démonter. Contactez Magma si vous supposez que le régulateur n'est pas bien réglé. Nettoyez le régulateur avec un tissu et retirez à l'aide d'une épingle ou d'une aiguille les saletés éventuelles qui obstruent les sorties de gaz.
Réparation/Remplacement de pièces - Voir site Internet de Magma pour un aperçu exhaustif des possibilités de réparation et de remplacement des pièces. **www.MagmaProducts.com**

UTILISATION DU BARBECUE AVEC SYSTEMES PROPANE/BUTANE A BORD
▪ Les régulateurs de tuyaux Magma On-Board propane/butane permettent d'installer les barbecues Magma aux systèmes de basse pression préréglés propane/butane existant à bord du bateau.
▪ Utilisez uniquement le régulateur de propane/butane basse pression Magma Type 3, étant donné que d'autres tuyaux, régulateurs ou raccords peuvent provoquer des dégâts matériels ou physiques.
▪ Contrôle extérieur de l'Amérique du Nord de o votre revendeur local pour le tuyau et les garnitures appropriés.
▪ Une soupape primaire doit être utilisée avec ce régulateur au point de raccordement sur votre système. Cela permet de fermer l'alimentation en gaz du tuyau menant au barbecue.

Insérer la soupape selon le diagramme au-dessus. La soupape peut sembler détachée, ceci est bien. La soupape n'a pas à être la serré-installation pour être sûre ou la fonction convenablement.

ChefsMate Gas Grill / régulateur Type 3 / Alignez la clavette de la tige de la valve avec la came de verrouillage de la chambre de la valve et tournez.
Utilisation habituelle sur l'eau et sur véhicules / Valve de la bouteille de gaz / Jauge / Solénoïde / ChefsMate Gas Grill / Régulateur Type 3 / Propane (LPG) / Régulateur de gaz / Soupape d'arrêt / Kit de tuyaux A10-225 / Vers un autre appareil LPG ou utilisez une capsule

Page 7 LE GRIL D'UTILISATION AVEC CNG A BORD (LE GAZ NATUREL) LES SYSTEMES
▪ Pour CNG à bord (le Gaz Naturel) les Systèmes, le Type de Magma d'usage 4-le Production-NIVEAU BAS Bas Fait pression sur la Soupape de Contrôle de Gaz Naturelle. Vérifier votre négociant local pour le tuyau et les installations correct.

RESOLUTION DE PROBLEMES
▪ **Le brûleur ne peut pas s'allumer non plus avec des allumettes**
Pas d'alimentation en gaz Vérifiez le niveau du combustible, remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la
Flux de gaz bloqué/saletés ou toiles d'araignées dans le tube du brûleur Nettoyez l'ouverture du régulateur ainsi que le brûleur, contrôlez toutes les conduites (voir page 6)
▪ **Flambée**
Température trop élevée du bac Brûleur toujours sur 'bas' lorsque le couvercle est fermé / Réduisez le niveau des flammes / Laissez le couvercle ouvert / Arrosez d'eau pour refroidir
Accumulation de graisse et/ou de saletés Nettoyez les pièces
Trop de graisse dans la viande Coupez la graisse de la viande avant de griller
Trop d'huile dans les marinades N'utilisez pas de marinades à base d'huile
▪ **Flamme de suie jaune**
Flux de gaz bloqué/saletés ou toiles d'araignées dans le tube du brûleur Contrôlez et nettoyez l'ouverture du régulateur et le brûleur
▪ **Extinction**
Flamme trop faible Augmentez la flamme **Vent directement sur le brûleur** Bloquez le vent au moment d'ouvrir le couvercle
Flux de gaz bloqué Nettoyez le brûleur ou l'ouverture du régulateur
▪ **Points chauds**
Barbecue pas installé bien à plat Placez le barbecue bien à plat. **Accumulation de graisse et/ou de saletés** Nettoyez les pièces
Trop d'huile dans les marinades N'utilisez pas de marinades à base d'huile
Trop de graisse dans la viande Coupez la graisse de la viande avant de griller

Contenu
A) Set de (4) vis hexagonales et anneaux de sûreté internes 1/4" - 20 x 5/8" pour montage "Levelock" simple.
B) Set de (4) Boulons à tête ronde et contre-écrous 1/4" - 20 x 5/8" pour montage simple et double et pieds de table.

GARANTIE LIMITEE Magma Products, Inc. garantit à l'acheteur initial que ce barbecue à gaz est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. La présente garantie vaut pendant les périodes indiquées ici pour une utilisation normale et raisonnable, un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie ne couvre pas les frais de dommages aux biens ou d'autres désagréments résultant de défauts dans le produit. Les dommages provenant d'un usage incorrect, impropre, d'accidents ou de défauts résultant du transport du produit ne sont pas non plus couverts par la garantie. De même que les dommages résultant de l'usage commercial de ce produit. Si le produit ne fonctionne pas pendant la période de garantie suite à un défaut de matériaux ou de fabrication, la pièce défectueuse est réparée ou remplacée, à la discrétion de Magma. Pour obtenir des informations sur cette garantie limitée, vous pouvez prendre contact avec le service clientèle de Magma au numéro +01-562-627-0500, ou par courriel : mail@MagmaProducts.com, ou par courrier postal via l'adresse suivante : "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Accompagnée d'une preuve de paiement, la pièce défectueuse doit être retournée à Magma Products, Inc, avec paiement préalable des frais de transport. Nous vous conseillons de conserver votre reçu d'achat, car nous pouvons réclamer une preuve raisonnable d'achat.
Dans l'Etat de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit ne sont pas commercialement praticables, le détaillant qui vend le produit ou Magma Products, Inc. rembourseront le prix d'achat payé pour le produit, diminué du montant directement imputable pour l'utilisation du consommateur initial préalablement à la découverte du défaut. De plus, dans l'Etat de Californie uniquement, pour bénéficier de la présente garantie, vous pouvez retourner le produit au commerce de détail dans lequel il a été acheté ou à un autre détaillant vendant ce produit.
Toutes les garanties tacites, y compris les garanties tacites de bonne qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées dans la durée aux périodes de garantie expressément indiquées dans ce document pour les pièces décrites dans le présent mode d'emploi.
Certains états ne permettent pas de restrictions sur la durée des garanties tacites, la limitation susmentionnée ne s'applique donc peut-être pas à vous. Ni les distributeurs Magma, ni les commerces de détail vendant ce produit ne sont habilités, d'une quelconque manière que ce soit, à délivrer des garanties ou à promettre des réparations en plus de ou incompatibles avec les garanties susmentionnées. La responsabilité maximale de Magma n'excédera jamais le prix d'achat payé par le consommateur initial pour le produit. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages incidentiels ou conséquentiels, les limitations ou exclusions susmentionnées ne s'appliquent donc peut-être pas à vous. La garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre.
MAGMA et le logo Magma sont des marques commerciales déposées de Magma Products, Inc. Brevet en cours.

D E U T S C H

GEBRAUCHSANLEITUNG Connoisseur Seriengasgrill A10-803CE-2 - ChefsMate™

Für Fragen in Bezug auf Betrieb, Montage, Bedienung, Ersatzteile oder Rücknahme können Sie Kontakt mit den Fachleuten bei MAGMA aufnehmen, **+01 562 627 0500** zwischen 07:00 - 17:00 Uhr Pacific Time von Montag bis Freitag oder senden Sie eine E-Mail an mail@MagmaProducts.com
STOP - Bevor Sie dieses Gerät zum Händler zurückbringen.
Lesen Sie zunächst alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für zukünftigen Gebrauch auf.

Seite 2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
BITTE ZUNÄCHST SÄMTLICHE HINWEISE LESEN, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.
▪ AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN.
▪ GEBRAUCHEN SIE DIESES GERÄT BITTE NICHT IM INNENRAUM DES BOOTES ODER IN EINEM GESCHLOSSENEN RAUM.
▪ GITTERROSTE STRAHLEN HITZE AUS. AN DEN SEITEN UND DER RÜCKSEITE MINDESTENS 60 CM ZU ENTFLAMMBAREN STOFFEN EINHALTEN. NIEMALS UNTER VORZELTEN, TERRASSENÜBERDACHUNGEN USW. VERWENDEN
▪ VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH PROPANGAS. LAGERUNG DER PROPANBEHÄLTER HAT GEMÄSS DEN NORMEN A-1 (9) DER AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) FÜR LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG)-SYSTEME AUF DEM WASSER ZU ERFOLGEN.
▪ BITTE NEHMEN SIE FÜR DEN ERDGAS-BETRIEB KONTAKT MIT MAGMA AUF.
▪ ENTZÜNDEN SIE DEN GRILL BITTE IMMER MIT GEÖFFNETEM DECKEL AN.
▪ DEN HEISSEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN.
▪ BEUGEN SIE ÜBERHITZUNG DES GRILLS VOR, SIEHE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH.
▪ DEN GRILL NACH GEBRAUCH STETS AUSSCHALTEN.
▪ VERWENDEN SIE EINEN HANDSCHUH ODER OFENHANDSCHUH BEIM ARBEITEN AM HEISSEN GRILL.
▪ BEI LAGERUNG IMMER DIE GASFLASCHE UND DEN REGLER ABKOPPELN.
▪ GASFLASCHEN IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM LAGERN.

▪ GASFLASCHEN NICHT IM HAUS LAGERN, IN DIREKTEM SONNENLICHT, UNTER DECK AUF SCHIFFEN ODER IN SCHRÄNKEN, DIE NICHT FÜR DIE LAGERUNG VON BUTAN ODER PROPAN ZUGELASSEN SIND.
▪ ACHTUNG: BEIM AUSTAUSCH DER GASFLASCHE IMMER AUF GASLECKS ÜBERPRÜFEN.
▪ GASLECKÜBERPRÜFUNG NIEMALS MIT EINER OFFENEN FLAMME VORNEHMEN!
▪ VERHINDERN SIE BLOCKIERUNG, BEEINTRÄCHTIGUNG ODER ANDERE VERSCHMUTZUNG DER LUFTÖFFNUNGEN FÜR VERBRENNUNG ODER LÜFTUNG.
▪ NEHMEN SIE KEINE ÄNDERUNGEN AM GERÄT VOR.
▪ ÜBERPRÜFEN SIE, OB SICH DER DICHTRING DES REGLERS (A) AN SEINEM PLATZ UND IN EINEM GUTEN ZUSTAND BEFINDET, BEVOR SIE DIE GASFLASCHE ANSCHLIEßEN.
▪ GASFLASCHEN IN EINER GUT BELÜFTETEN UMGEBUNG ANSCHLIESSEN UND VON OFFENEM FEUER, WÄRMEQUELLEN ODER FUNKEN FERNHALTEN. GASFLASCHEN VON ANDEREN MENSCHEN ODER BRENNBAREM MATERIAL FERNHALTEN.

Jeder Magma®-Gasgrill wird im Werk vor Auslieferung individuell mit Feuer getestet.
Aus diesem Grund kann der Brenner Ihres Grills eine leichte Verfärbung aufweisen.

INSTALLATIONS-ANWEISUNGEN REGLER
▪ Verwenden Sie Standard Einweg-Propan-/Butanflaschen (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270).
▪ Machen Sie sich bevor Sie den Regler installieren mit der Funktion des Reglers und den Abbildungen auf dem Reglerknopf vertraut. Den Knopf niemals überdrehen. Jederzeit vorsichtig drehen oder drücken.
▪ Drehen Sie den Regler auf "lock" (verriegelt) und installieren Sie die Gasflasche. Bitte achten Sie darauf, das Gewinde nicht zu beschädigen. Vor Gebrauch auf Leckstellen überprüfen.
▪ Positionieren Sie den Regler mit der Gasflasche wie abgebildet **(A)**. Stecken Sie die Ventilspindel drehend vorsichtig in die Ventilkammer bis der Ventilspindelkeil mit dem Verriegelungsnocken der Ventilkammer fluchtet, wobei das Ventil vollständig eingesteckt wird. Drehen Sie die Gasflasche nach unten und weg, so dass der Knopf in Ihre Richtung zeigt **(B)** oder gerade nach oben (**C)**, je nach Anwendung. Ziehen Sie gerade aus auf Ventil zu prüfen, dass es Ort eingeschlossen ist.
▪Ventil darf scheinen locker. Dies ist GUT. Es wird bedeutet, locker zu sein, damit das Ventil und die Kraftstoffdose frei schwingen dürfen. Ventil muss enganliegendpassen nicht, Safe zu sein, oder Funktion ordentlich.

Seite 3 DEN GRILL BEFESTIGEN
Es sind sowohl Befestigungen für einfache als auch doppelte Montage des Grills vorhanden. Siehe den Magma-Katalog oder die Webseite für den richtigen Befestigungstyp.

Heben Sie Untersätze durch Schraubeanwendungen
4 Kutschen Schrauben, Unterlegscheiben heraus & verschließt Muttern. Anmerkung: Stellen Sie Unterlegscheiben auf Kutschenschrauben wie gezeigt.
Doppelte Untersätzeanwendungen
4 Kutschen Schrauben, Unterlegscheiben & verschließt Muttern. Nur 4 Schrauben haben zum Grill von Aufstellen erfordert. Ort verriegelt von einander wie gezeigt (2 pro Seite) schräg. Anmerkung: Stellen Sie Unterlegscheiben auf Kutschenschrauben wie gezeigt.
Heben Sie Untersatz nicht-durch-Schraube Anwendungen, heraus schließt 1 „Levelock"
4 Sechskantköpfeschrauben & Unterlegscheiben Gestaltet verschließt mitein. Anmerkung: Stellen Sie Schlösserunterlegscheiben auf Sechskantschrauben wie gezeigt.

Kutschenschraube, Unterlegscheibe & verschließt Mutter
Sechskantkopfschraube & verschließt Unterlegscheibe

Aufwärmrost / Strahlungsplatte / Innenmantel / (Streichholz)Zündöffnung / Montageplatte / Ausziehbare Tropfschale / Deckelverriegelung / Grillroste / Brenner / Außenmantel / Ventilkammer / Regler Typ 2 / Falten Läuft
Siehe Webseite für aktuelle Ersatzteilnummern. **www.MagmaProducts.com**

Seite 4 BEDIENUNGSVERFAHREN
NUR AUF "LOW" [NIEDRIG] GEBRAUCHEN MIT GESCHLOSSENEM DECKEL. NIEMALS OHNE TROPSCHALE GEBRAUCHEN.
WARNUNG: Grill nicht überhitzen. Magma-Grills brauchen nicht vorgeheizt zu werden. Edelstahl verliert seine Rostschutz-Eigenschaften, wenn er extremer Hitze ausgesetzt wird. Der überwiegende Teil des Grillens erfolgt bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel. Grillen Sie mit offenem Deckel, wenn mittlere oder höhere Hitze erforderlich ist.
HINWEISE FÜR DAS ANZÜNDEN MIT STREICHHÖLZERN
▪ Offener Deckel während Beleuchtung. ▪ Ort flammt bis zu Brenner durch das Gegenstück leichtes Loch. ▪ Drückt Ventil und dreht linksläufig zum „Hohen". ▪ Bestätigt Visuell Zündung.
AUFFLAMMEN VERRINGERN
▪ Leeren Sie die Tropfschale vor jedem Gebrauch aus und reinigen Sie diese. ▪ Überflüssiges Fett vom Fleisch entfernen. ▪ Keine ölhaltige Marinaden verwenden. ▪ Hitze reduzieren. ▪ Beim Aufflammen direkt mit Wasser sprühen.
ANMERKUNG: zum Zünden muss die Deckelverriegelung so eingestellt sein, dass diese nicht ins Schloss fallen kann. Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie das Schloss in den geschlossenen Stand oder bewegen Sie in geöffnetem Stand die Schlossklinke nach oben zu dem Griff hin und drücken Sie den Schlossriegel zurück auf den Griff.
PRAKTISCHE TIPPS: Überprüfen Sie bitte bevor Sie den Grill anzünden, ob …
▪ der Grill richtig und stabil montiert ist. ▪ die internen Teile und die Tropfschale sauber und korrekt positioniert sind. ▪ ausreichend Gas in der Gasflasche vorhanden ist. ▪ die Gasflasche richtig angeschlossen ist und, ob es keine Gaslecks gibt. ▪ das Deckelschloss so eingestellt ist, dass der Deckel nicht verriegelt wird. ▪ Sie eine Wassersprühflasche zur Hand haben, um einen heißen Grill abzukühlen oder aufflammen zu stoppen.
HINWEISE ZUR LAGERUNG ▪ Die Gasflasche jederzeit von dem Regler abkoppeln, bevor Sie den Grill verstauen. ▪ Lagern Sie den Regler in einer sauberen, trockenen Umgebung, um sie vor Rost zu schützen und zu verhindern. ▪ Lagern Sie Propangas immer in einem abgeschlossenen Propangas-Lagerschrank, der etwaige Leckage über Bord ableitet oder verwenden Sie eine Magma A10-210 Propangas-Lagerkiste. Niemals unter Deck lagern.

Seite 5 ZERLEGUNG UND WIEDERZUSAMMENBAU
A - Hebt strahlende Platte Auf & aus hat Steckplatz verlassen.

B - Nimmt durch Schieben es aus richtigem Steckplatz Heraus.

C - Nimmt Brennerschraube Heraus und nimmt Brenner heraus. Prüfen Sie Brenner für auf Schmierfettrückstand oder Spinnen, Gewebe dürfen blockieren Gas die. ACHTUNG: WENN ERSETZEN BRENNER, SCHNITTE STECKPLÄTZE IN BRENNER HINUNTER GEGENÜBERSTEHEN MUSS.

D - Heben Sie die Zwei Abschnittbuchse aus äußerer Schale Auf hebend durch auf dem Brennerstützenbügel auf dem linken Buchsenabschnitt auf. (1) Schiebt den linken Abschnitt teilweise über dem richtigen Abschnitt. (2) Ergreift das hintere vom linken Buchsenabschnitt und zieht es zu sich, bis es die Lippe von der äußeren Schale reinigt. (3) Aufzugbuchsenabschnitt aus Grill.

E - Bewegt den richtigen Buchsenabschnitt etwas nach links (1). Ergreifen Sie das hintere von diesem Abschnitt und ziehen Sie es zu sich (2) - Aufzug und nehmen Sie diesen Abschnitt (3) heraus.

▪ Prüft Brenner, nimmt irgendeine Obstruktionen heraus. ▪ Reinigt als angezeigt in Wartung (Seite 6). ▪ Wieder zusammenzubauen, kehrt das Verfahren oben um.

(A) Hat Seitensteckplatz Verlassen ▪ Brennerschraube / **(C)** Brennerschraube ▪ Brenner / **(D)** Brennerstützenbügel

Seite 6 WARTUNG
Über Edelstahl Edelstahl, der längerer Zeit großer Hitze ausgesetzt ist, verändert sich was Farbe und Struktur betrifft. Magma-Grills brauchen nicht vorgeheizt zu werden. Ohne Vorheizen bleibt Ihr Grill kühler, verlängert sich die Lebensdauer stark und bleibt er von außen länger schön. Änderungen in der Struktur und der Farbe an internen Teilen sind normal und beeinträchtigen die Bedienung oder die Leistungen des Produkts nicht.
Edelstahlteile an der Außenseite - Um Verfärbung vorzubeugen, ist es sinnvoll, dass Sie die Außenfläche nach jedem Gebrauch reinigen. Verwenden Sie Seifenlauge und ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend gründlich mit sauberem Wasser abspülen und trocknen. Wir empfehlen, den Grill abzudecken, wenn dieser nicht gebraucht wird. Hüllen sind bei Magma-Händlern oder direkt bei Magma erhältlich. ACHTUNG: SCHEUERSCHWÄMME ODER SCHEUERMITTEL BESCHÄDIGEN DIE OBERFLÄCHE.
Interne Teile - Entfernen Sie angesetzten Schmutz des Grills und leeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch aus. Wir empfehlen, je nach Gebrauchsintensität den Grill mindestens ein Mal im Jahr vollständig zu demontieren und zu reinigen (siehe Seite 5) und auf jeden Fall bevor Sie den Grill für längere Zeit lagern. Für eingebrannten Schmutz empfehlen wir "Oven & Grill Cleaner" der Marke "Easy-Off". Wenn der Innenmantel oder Deckel mit einem Reinigungsmittel bearbeitet wird, wird empfohlen den Grill vollständig zu demontieren, um etwaige Reste des Reinigungsmittels zwischen den Teilen entfernen zu können. Waschen Sie nach dem Gebrauch eines Reinigungsmittels sämtliche Teile mit Seifenlauge ab. ACHTUNG: VERHINDERN SIE, DASS DER ZÜNDER, DER ELEKTRODENDRAHT UND DIE STECKVERBINDER MIT DEM OFENREINIGER IN KONTAKT KOMMEN.
Grillroste - Reinigen mit einer Messingdrahtbürste, wen der Grill warm ist. Verwenden Sie Ofen- und Grillreiniger für eingebrannten Schmutz. Mit Seifenlauge spülen und vor Lagerung trocknen.
Regler - Alle Regler werden in unserem Werk einreguliert und getestet. Versuchen Sie nicht den Regler anzupassen oder zu demontieren. Bitte rufen Sie Magma an, wenn Sie vermuten, dass der Regler nicht richtig eingestellt ist. Reinigen Sie den Regler mit einem Tuch und entfernen Sie mit einer (Steck)Nadel etwaigen Schmutz, der die Gasauslassöffnung versperrt.
Reparatur-/Erstatzteile - Siehe die Webseite von Magma für eine Gesamtübersicht von Reparatur- und Ersatzteilen. **www.MagmaProducts.com**

VERWENDUNG DES GRILLS MIT PROPAN/BUTANE-SYSTEMEN AN BORD
▪ Mit Magma Propane/Butane-Reglern für an Bord können Magma-Grills an bestehende, sich an Bord des Schiffes befindende vorgeregelte Niederdruck Propane/Butane-Systeme angeschlossen werden.
▪ Verwenden Sie nur den Magma Typ 3 Niederdruck Propanregler zusammen, da andere Schläuche, Regler oder Fassungen zu Beschädigungen oder Verletzungen führen können.
▪ Äußere Nordamerika überprüfung dein lokaler Händler für korrekten Schlauch und Befestigungen.
▪ Zusammen mit diesem Regler ist an der Anschlussstelle Ihres Systems ein Primär-Absperrventil zu verwenden. Hiermit lässt sich die Gaszufuhr zu dem Schlauch, der zu dem Grill führt absperren.

Fügen Sie Ventil wie in Zeichnung oben ein. Ventil darf locker, dies ist GUT scheinen. Ventil muss enganliegendpassen nicht, Safe zu sein, oder Funktion ordentlich.

ChefsMate Gasgrill / Den Ventilspindelkeil und den Verriegelungsnocken der Ventilkammer fluchten lassen und drehen. / Typ 3 Regler
Übliche Verwendung auf dem Wasser und im Fahrzeug
Gasflaschenventil / Druckmesser / Magnetventil / ChefsMate Gasgrill / Typ 3 Regler / Propan (LPG) / Gasregler / Absperrventil / A10-225 Schlauchset / Zu einem anderen LPG-Gerät oder gasdicht verschließen

Seite 7 GEBRAUCH GRILL MIT AUF AUSSCHUSS CNG (ERDGAS) SYSTEME
▪ Für auf Ausschuss CNG (Erdgas) Systeme, Gebrauch Magma 4-Tiefpunkt Ausgabetiefpunkt Druckerdgas Steuerventil. Prüfen Sie Ihren örtlichen Händler für passenden Schlauch und Anschlüsse.
PROBLEME LÖSEN
▪**Brenner lässt sich auch mit einem Streichholz nicht anzünden**
Keine Gaszufuhr Überprüfen Sie den Treibstoffpegel, ersetzen Sie die Gasflasche oder füllen Sie diese neu auf
Versperrter Gasstrom Reinigen Sie den Brenner, und die Ventilöffnung. Entfernen Sie Schmutz/Spinneweben
▪**Aufflammen**
Zu hohe Backtemperatur ▪Bei geschlossenem Deckel den Brenner nur auf niedrig einstellen ▪Flammenniveau verringern ▪Lassen Sie den Deckel auf ▪Sprühwasser zur Kühlung verwenden
Anhäufung von Fett und/oder Schmutz Teile reinigen
Zu viel Fett im Fleisch Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch entfernen
Zu viel Öl in Marinaden Keine ölhaltigen Marinaden verwenden
▪**Gelbe, rußende Flamme**

Versperrter Gasstrom Reinigen Sie den Brenner, das Turbo-Venturirohr und die Ventilöffnung. Entfernen Sie Schmutz/Spinneweben
▪**Erlöschen der Flamme**
Flamme zu niedrig Flamme höher stellen
Wind direkt auf Brenner Den Deckel als Windabweiser nutzen.
Versperrter Gasstrom Reinigen Sie den Brenner, das Turbo-Venturirohr und die Ventilöffnung. Entfernen Sie Schmutz/Spinneweben
▪**Heiße Stellen**
Grill nicht waagerecht Positionieren Sie den Grill waagerecht.
Anhäufung von Fett oder Schmutz Teile reinigen
Zu viel Fett im Fleisch Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch entfernen
Zu viel Öl in Marinaden Keine ölhaltigen Marinaden verwenden

Inhalt
A) Satz von (4) 1/4" - 20 x 5/8" Sechskant-Schrauben und internen Sicherungsringen für "Levelock" einfache Montage.
B) Satz von (4) 1/4" - 20 x 5/8" Bolzen mit runden Köpfen und Sicherungsmuttern für einfache und doppelte Montage und Tischbeine.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE Magma Products, Inc. garantiert dem ursprünglichen Käufer, dass dieser Gasgrill frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Diese Garantie gilt für die hier angegebenen Zeiträume bei Gebrauch unter normalen und angemessenen Umständen, ein (l) Jahr ab dem ursprünglichen Ankaufsdatum. Diese Garantie umfasst nicht die Kosten des Schadens an Eigentümer oder andere Unannehmlichkeiten infolge Defekte des Produktes. Auch Schäden infolge unsachgemäßen Gebrauchs, Missbrauchs, Unfälle oder Schäden, die sich aus Transport des Produktes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. Ähnliches gilt für Schäden, die aus der kommerziellen Verwendung dieses Produktes hervorgehen. Wenn das Produkt während der Garantiezeit infolge eines Defektes in Material oder Verarbeitung nicht funktioniert, wird das fehlerhafte Teil repariert oder ersetzt, was von Magma zu bestimmen ist. Für Informationen über diese begrenzte Garantie können Sie Kontakt aufnehmen mit der Abteilung Kundenservice von Magma unter der Rufnummer +01-562-627-0500, oder über E-Mail: mail@MagmaProducts.com, oder über die Post, Postanschrift "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Das defekte Teil ist zusammen mit einem Kaufbeleg mit im Voraus bezahlten Frachtkosten an Magma Products, Inc. zurückzuschicken. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Kaufbeleg sorgfaltig aufzubewahren, da wir Sie um einen angemessenen Kaufnachweis bitten können.
Sollte neu verarbeiten oder ersetzen des Produktes kommerziell nicht praktisch sein, wird, nur in dem Staat Kalifornien, der Händler, der das Produkt vertreibt oder Magma Products, Inc. den für das Produkt bezahlten Kaufpreis zurückerstatten, abzüglich des Betrages, der unmittelbar für den Gebrauch durch den ursprünglichen Konsumenten vor der Entdeckung des Defektes anzurechnen ist. Darüber hinaus dürfen Sie, nur in dem Staat Kalifornien, um einen Anspruch auf diese Garantie zu machen, das Produkt dem Händler, wo es gekauft wurde, oder einem willkürlichen anderen Händler, wo dieses Produkt vertrieben wird zurückbringen.
Alle stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Garantien von Verkäuflichkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck, sind was Dauer betrifft auf die nachdrücklich in diesem Dokument angegebenen Garantiezeiten für die in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Teile beschränkt.
Manche Staaten verbieten Beschränkungen der Dauer stillschweigender Garantien, also trifft die oben erwähnte Beschränkung möglicherweise für Sie nicht zu. Weder die Magma-Händler, noch die Einzelhändler, die dieses Produkt verkaufen sind in irgendeiner Weise ermächtigt, zusätzlich zu oder unvereinbar mit den oben genannten Garantien, Garantien zu geben oder Entschädigungen zu versprechen. Die höchste Haftung von Magma wird niemals mehr betragen als der von dem ursprünglichen Konsumenten für das Produkt bezahlte Ankaufspreis. Manche Staaten verbieten den Ausschluss oder Beschränkung Zusatz- oder Folgeschäden, deshalb finden die oben erwähnten Beschränkungen oder Ausschlüsse für Sie möglicherweise keine Anwendung. Die Garantie gewährt Ihnen spezifische gesetzliche Rechte und möglicherweise haben Sie noch andere Rechte, die je Staat unterschiedlich sein können.
MAGMA und das Magma-Logo sind eingetragene Warenzeichen von Magma Products, Inc. Patent angemeldet.

E S P A Ñ O L

MANUAL DE USO Barbacoa a gas Connoisseur Series A10-803CE-2 - ChefsMate™

Para preguntas relativas al funcionamiento, montaje, manejo, piezas o devoluciones, puede ponerse en contacto con los peritos de MAGMA **+01 562 627 0500**, entre las 07:00-17:00 horas Tiempo del Pacífico, de lunes a viernes, o envíe un mensaje por correo electrónico a mail@ MagmaProducts.com Lea todas las instrucciones, antes de poner el aparato en funcionamiento. Guarde este manual para consultar en el futuro.
ALTO-antes de devolver este aparato al distribuidor.

Página 2 AVISOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ANTES DE PONER EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO.
▪ SOLAMENTE PARA USAR FUERA DE CASA.
▪ NO USE ESTE APARATO EN EL INTERIOR DEL BARCO, NI EN UN RECINTO CERRADO.
▪ LAS PARRILLAS EMITEN CALOR. EN LA PARTE LATERAL Y TRASERA, SE DEBE MANTENER UNA DISTANCIA DE 60 CM, COMO MÍNIMO, CON SUSTANCIAS INFLAMABLES. ESTE APARATO NUNCA SE DEBE USAR DEBAJO DE MARQUESINAS, ALEROS DE PATIOS, ETC.
▪ SOLAMENTE USE GAS PROPANO. EL COMBUSTIBLE DEBE SER GUARDADO CONFORME A LAS NORMAS A-1 (9) DEL AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) PARA SISTEMAS LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG) EN EL AGUA.
▪ ANTES DE USAR EL APARATO CON GAS NATURAL, PÓNGASE EN CONTACTO CON MAGMA.
▪ SIEMPRE ENCIENDA LA BARBACOA CON LA TAPA ABIERTA.
▪ LA BARBACOA CALIENTE NUNCA DEBE DEJAR DE SER VIGILADA.
▪ EVITE QUE LA BARBACOA SE SOBRECALIENTE; VÉANSE LAS INSTRUCCIONES PARA EL USO.
▪ SIEMPRE APAGUE LA BARBACOA DESPUÉS DE USARLA.
▪ USE GUANTES (DE HORNO) AL MANEJAR LA BARBACOA CALIENTE.
▪ SIEMPRE DESCONECTE LA BOTELLA DE GAS Y LA VÁLVULA AL ALMACENAR LA BARBACOA.
▪ GUARDE LAS BOTELLAS DE GAS EN UN RECINTO BIEN VENTILADO.
▪ NO GUARDE LAS BOTELLAS DE GAS DENTRO DE LA CASA, NI EXPUESTAS A LA LUZ DEL SOL DIRECTA, NI DEBAJO DE LA CUBIERTA DE BARCOS, NI TAMPOCO EN ARMARIOS NO APROBADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE BUTANO O PROPANO.
▪ ATENCIÓN: AL CAMBIAR LA BOTELLA DE GAS, SIEMPRE COMPRUÉBELA PARA DETECTAR FUGAS.
▪ NUNCA COMPRUEBE LA BOTELLA PARA DETECTAR FUGAS CON LA LLAMA ABIERTA.
▪ EVITE EL BLOQUEO, LA LIMITACIÓN U OTRA OBSTRUCCIÓN DE LOS ORIFICIOS PARA LA COMBUSTIÓN O VENTILACIÓN
▪ NO EFECTÚE MODIFICACIONES EN EL APARATO.
▪ COMPRUEBE QUE LA ARANDELA DE SELLADO DE LA VÁLVULA (A) ESTÉ EN SU SITIO Y SE ENCUENTRE EN BUENAS CONDICIONES ANTES DE CONECTAR LA BOTELLA DE GAS.
▪ CONECTE LAS BOTELLAS DE GAS EN UN ENTORNO BIEN VENTILADO Y LEJOS DE FUEGO ABIERTO, FUENTES DE CALOR O CHISPAS. NO ACERQUE LAS BOTELLAS DE GAS A OTRAS PERSONAS O A MATERIALES INFLAMABLES.

Antes de salir de la fábrica, cada barbacoa de gas Magma® es sometida individualmente a una prueba con fuego. Por consiguiente, puede ser que el quemador de su barbacoa presente una ligera decoloración.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN VÁLVULA
▪Use botellas de gas propano/butano desechables estándar de (CAMPING® GAZ CV-470 / CV-270).
▪Antes de instalar la válvula, familiarícese con el funcionamiento de la válvula y estudie las imágenes situadas en el botón de la misma. Nunca fuerce el botón. Siempre gírelo o púlselo con prudencia.
▪Gire la válvula hacia "lock" (bloqueado) y monte la botella de gas. Tenga cuidado para que no se estropee el roscado. Antes de usar la barbacoa, compruebe que no hay fugas.
▪Posicione la válvula con la botella de gas como lo muestra el dibujo **(A)**. Introduzca el vástago de la válvula con prudencia en la cámara de válvula, girándola hasta que la chaveta esté en línea con el fiador de dicha cámara, introduciendo la válvula completamente. Gire la botella de gas hacia abajo de forma que el botón se vea de cara **(B)** o hacia arriba, de forma recta **(C)**, con dependencia de la aplicación. Tire directamente fuera en válvula para verificar que es encerrado el lugar.
▪Válvula puede parecer floja. Esto está bien. Es significado para ser flojo para que el bote de válvula y combustible pueda columpiar libremente. La válvula no tiene que ser cómodo-quedar para estar a salvo ni la función apropiadamente.

Página 3 MONTAR LA PARRILLA
Hay sujetadores tanto para el montaje simple como doble de la parrilla. Véase el catálogo de Magma o sus páginas web para el tipo de sujeción correcto.

Solas aplicaciones del por-cerrojo del monte
4 cerrojos del Coche, las arandelas & cierra nueces. La nota: Coloque arandelas en cerrojos de coche como mostrado.
Las aplicaciones dobles del monte
4 cerrojos del Coche, las arandelas & cierra nueces. Sólo 4 cerrojos requirieron para montar de parrilla. El lugar cierra (2 por el lado) diagonalmente de uno al otro como mostrado. La nota: Coloque arandelas en cerrojos de coche como mostrado.
Solo monte no por aplicaciones de cerrojo, inclusive Estiliza 1 "Levelock"
4 cerrojos de cabeza de Mal de ojo & cierra arandelas. La nota: Coloque arandelas de cerradura en cerrojos de mal de ojo como mostrado.

El cerrojo del coche, la arandela & cierra nuez
El cerrojo de la cabeza del mal de ojo & cierra arandela

Parrilla calientaplatos / Placa radiante / Caja interior/Apertura de encendido con fósforo / Placa de soporte para el montaje / Bandeja colectora extraíble / Cerradura de la tapa / Parrillas / Quemador / Caja exterior / Cámara de válvula / Válvula-Tipo 2 / Doblar Piernas
Para ver los números de piezas de recambio actuales, véanse nuestras páginas web. www.MagmaProducts.com

Página 4 PROCEDIMIENTOS DE MANEJO
SÓLO USAR A NIVEL "LOW" [BAJO] CON LA TAPA CERRADA. NO USAR NUNCA SIN BANDEJA COLECTORA
AVISO: No sobrecaliente la barbacoa. Las barbacoas Magma no requieren de precalentamiento alguno. El acero inoxidable pierde sus cualidades anticorrosivas al exponerlo a un calor extremo. La mayoría de las actividades de asado se llevan a cabo a una temperatura baja y con la tapa cerrada. Ase con la tapa abierta si se necesita un calor mediano o alto.
INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFORO
▪ Abre la tapa durante la iluminación. ▪ El Lugar llamea hasta quemador por el igual hoyo ligero. ▪ Deprime válvula y vuelta a la izquierda al "Alto". ▪ Confirma Visualmente la ignición.
EVITAR LLAMARADAS
▪ Vacíe y limpie la bandeja colectora antes de cada uso. ▪ Corte la grasa redundante de la carne. ▪ No use marinadas a base de aceite. ▪ Reduzca el calor. ▪ Rocíe con agua directamente en caso de llamaradas.
OBSERVACIÓN: antes de encender la barbacoa, se debe ajustar la cerradura de la tapa de forma que no se pueda cerrar por accidente. Abra la tapa y gire la cerradura hacia su posición de cierre o, en posición abierta, suba el pestillo hacia la palanca y vuelva a colocar la cerradura en dicha palanca.
SUGERENCIAS PRÁCTICAS Antes de encender la barbacoa, compruebe que …
▪ la barbacoa esté montada correcta y sólidamente. ▪ las piezas interiores y la bandeja colectora estén limpias y posicionadas correctamente. ▪ haya gas suficiente en la botella de gas. ▪ la botella de gas esté conectada correctamente y que no haya fugas de gas. ▪ la cerradura de la tapa esté ajustada de forma que la tapa no pueda cerrarse. ▪ tenga a mano un pulverizador de agua, para enfriar la barbacoa caliente o para apagar las llamaradas.
SUGERENCIAS PARA EL ALMACENAMIENTO ▪ Siempre desconecte la botella de gas antes de almacenar la barbacoa. ▪ Almacene la válvula de regulación en un entorno limpio y seco, para protegerlos contra la corrosión. ▪ Siempre guarde el gas propano en una caja de almacenamiento

cerrada que permita el drenaje por la borda en caso de fugas o use una caja Magma A10-210, que está destinada a tal fin. Nunca guarde la barbacoa debajo de la cubierta.

Página 5 DESMONTAJE Y NUEVO MONTAJE

A - Levanta plato resplandeciente & fuera de dejó ranura.

B - Quita deslizándolo fuera de ranura correcta.

C - Quita quemador el tornillo y quita quemador. Verifique quemador para el residuo de grasa o la araña cincha eso puede obstruir el flujo de gas. El CUIDADO: AL REEMPLAZAR QUEMADOR, RANURAS de CORTE EN el QUEMADOR DEBEN PONER BOCA PARA ABAJO.

D - Saca el transatlántico de la dos-sección de esqueleto exterior levantando en el paréntesis de apoyo de quemador en la sección izquierda de transatlántico. (1) Desliza la sección izquierda parcialmente sobre la sección correcta. (2) Ase la espalda de la sección izquierda de transatlántico y lo tira hacia usted hasta que vacíe el labio del esqueleto exterior. (3) la sección de transatlántico de Ascensor fuera de parrilla.

E - Mueve la sección correcta de transatlántico ligeramente a la izquierda (1). Asga la espalda de esta sección y lo tira hacia usted (2) - ascensor y quita esta sección (3).

▪ Inspecciona quemador, quita cualquier obstrucción. ▪ Limpia como indicado en la Conservación (pagina 6). ▪ Volver a montar, invertir el procedimiento arriba.

(A) Dejó ranura de lado ▪ Tornillo de quemador / **(C)** el tornillo de Quemador ▪ Quemador / **(D)** paréntesis de apoyo de Quemador

Página 6 MANTENIMIENTO

Sobre el acero inoxidable - El acero inoxidable, al exponerlo a un calor intenso durante un tiempo prolongado, cambiará de color y estructura. Las barbacoas Magma no requieren de precalentamiento alguno. Sin precalentar, su barbacoa estará más fría, su vida se verá incrementada mucho y su acabado guardará su belleza durante más tiempo. Los cambios de estructura y de color que se presenten en las piezas internas, son normales y no influyen en el manejo del producto, ni en sus prestaciones.

Piezas de acero inoxidable situadas en la parte exterior - Limpiando la superficie exterior después de cada uso, se evitará su decoloración. Use agua con jabón y un paño fino, o una esponja. A continuación, enjuagar y secar. Recomendamos que se cubra la barbacoa si no se usa. De forma opcional, se pueden comprar fundas a los minoristas de Magma o directamente a Magma. ATENCIÓN: LOS ESTROPAJOS Y ABRASIVOS CAUSAN DAÑOS EN EL ACABADO.

Piezas internas - Después de cada uso, quite la mugre pegada en la barbacoa y vacíe la bandeja colectora. Recomendamos que se desmonte y se limpie la barbacoa una vez al año (véase la página 5), como mínimo y con dependencia de la intensidad de su uso, y en todo caso antes de estar en desuso durante un tiempo prolongado. Para limpiar manchas quemadas, recomendamos el uso de "Oven & Grill Cleaner" de la marca "Easy-Off". Al tratar la caja interior o la tapa con un detergente, se recomienda desmontar completamente la barbacoa, para poder eliminar los restos del detergente que puede quedar entre las piezas.. Después de usar algún producto de limpieza, limpie todos los componentes usando agua con jabón. ATENCIÓN: EVITE QUE EL ENCENDEDOR, EL HILO DEL ELECTRODO Y LOS HILOS DE ENCENDIDO ENTREN EN CONTACTO CON DETERGENTES PARA HORNOS.

Parrillas - Limpiar con cepillo de cobre cuando la barbacoa esté caliente. Para quitar manchas quemadas, use detergente para hornos y parrillas. Limpie las parrillas usando agua con jabón y secar antes de guardar la barbacoa.

Válvula - Todas las válvulas son ajustadas y sometidas a prueba en nuestra fábrica. No ajuste ni desmonte la válvula usted mismo. Si cree que la válvula no está bien ajustada, llame por teléfono a Magma. Limpie la válvula con un paño y quite la mugre que bloquee el orificio de salida de gas con un alfiler o aguja.

Piezas de recambio - Véanse las páginas web de Magma para ver un resumen completo de todas las piezas de recambio.**www.MagmaProducts.com**

USO DE LA BARBACOA CON SISTEMAS PROPANO/BUTANO A BORDO

▪ Las barbacoas de Magma se pueden conectar a los sistemas propano/butano de baja presión y preajustados que haya a bordo del barco, usando las válvulas y juegos de mangueras propano/butano de Magma para a bordo.
▪ Sólo use la válvula de propano de baja presión Tipo 3 de Magma, ya que el uso de otras mangueras, válvulas o piezas de conexión puede causar daños o lesiones.
▪ Cheque exterior de Norteamérica del tu distribuidor local para la manguera y las guarniciones apropiadas.
▪ Junto con esta válvula de control, se debe usar una válvula principal de cierre en el punto de conexión a su sistema, con la cual se puede cortar el suministro de gas a la manguera que conduce a la barbacoa.

Meta válvula como mostrado en el esquema arriba. La válvula puede parecer floja, esto está bien. La válvula no tiene que ser cómodo-quedar para estar a salvo ni la función apropiadamente.

Barbacoa a gas ChefsMate / Válvula Tipo 3 / Ajuste la chaveta del vástago de la válvula de modo que esté en línea con el fiador de la cámara de dicha válvula y dele una vuelta. **Uso usual en el agua y en vehículos** Válvula de la botella de gas / Contador / Válvula solenoide / Barbacoa a gas ChefsMate Válvula Tipo 3 / Propano (LPG) / Regulador de presión del gas / Válvula de cierre / Equipo de mangueras A10-225 / Hacia otro aparato LPG o tapar

Página 7 LA PARRILLA QUE UTILIZA CON CNG DE A BORDO (GAS NATURAL) SISTEMAS

▪ Para CNG de a bordo (Gas natural) Sistemas, el uso de tipo Magma 4 Válvula Producción-Bajo Baja del Control de Gas natural de Presión. Verifique su comerciante local para la manga y accesorios apropiados.

SOLUCIONAR PROBLEMAS

▪**El quemador tampoco se puede encender con fósforo**
No hay suministro de gas Compruebe el nivel de combustible, sustituya la botella de gas o rellénela de nuevo
Flujo de gas obstruido Limpie el quemador, y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/las telarañas
▪**Llamaradas**
Temperatura de asado demasiado alta ▪Con la tapa cerrada, sólo use el quemador a nivel bajo ▪Baje el nivel de la llama ▪Deje la tapa abierta ▪Riegue agua para enfriar
Acumulación de grasa y/o mugre Limpie los componentes
Demasiada grasa en la carne Antes de comenzar a asar, corte la grasa de la carne
Demasiado aceite en las marinadas No use marinadas a base de aceite
▪**Llamarada amarilla con hollín**
Flujo de gas obstruido Limpie el quemador, el tubo venturi turbo y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/las telarañas
▪**Apagado**
Llama demasiada baja Suba la llama
El viento sopla directamente sobre el quemador Bloquee el viento con la tapa.
Flujo de gas obstruido Limpie el quemador, el tubo venturi turbo y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/las telarañas
▪**Zonas calientes**
La barbacoa no está nivelada Ponga la barbacoa de forma nivelada.
Acumulación de grasa o mugre Limpie los componentes
Demasiada grasa en la carne Antes de comenzar a asar, corte la grasa de la carne
Demasiado aceite en las marinadas No use marinadas a base de aceite

Contenido

A) Juego de (4) tornillos hexagonales 1/4" - 20 x 5/8" y arandelas interiores de retención, para el montaje simple "Levelock".
B) Juego de (4) pernos de cabeza redonda 1/4" - 20 x 5/8" y tuercas de retención, para el montaje simple y doble y para patas de mesa.

GARANTÍA LIMITADA Magma Products, Inc. garantiza al comprador original que esta barbacoa a gas carece de defectos de materiales y acabado. Esta garantía se aplica a los períodos indicados aquí, en caso de un uso bajo circunstancias normales y razonables, durante (1) año siguiente a la fecha de la compra original. Esta garantía no se extiende a los costes de daños y perjuicios ocasionados a propiedades, ni otras molestias causadas por defectos del producto. También están excluidos de esta garantía los daños y perjuicios producidos como consecuencia del uso incorrecto, abuso o accidentes, y los daños causados por el transporte del producto. Lo mismo se aplica a los daños y perjuicios causados por el uso comercial de este producto. Si, durante el período de garantía, el producto no funcionara como consecuencia de un defecto de los materiales o del acabado, la pieza defectuosa será reparada o sustituida, a determinar por Magma. Para información sobre esta garantía limitada puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente, llamando al teléfono +01-562-627-0500, o por correo electrónico: mail@MagmaProducts.com, o por correo regular a la siguiente dirección: "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". La pieza defectuosa debe devolverse, junto con un justificante de compra, a Magma Products, Inc., pagándose por anticipado los gastos de transporte. Le recomendamos que guarde su justificante de compra, porque podemos solicitar que nos presente justificadamente el comprobante de pago.

Solamente en el estado de California, si no fuera práctico, desde un punto de vista comercial, reparar o sustituir el producto, el minorista que vende el producto o Magma Products, Inc. devolverán el precio de compra pagado por el producto, disminuido con una cantidad directamente atribuible al uso del mismo por parte del consumidor original antes de detectar el defecto. Además, también solamente en el estado de California, para invocar esta garantía, podrá devolver el producto al minorista donde lo haya comprado o a cualquier otro que venda este producto.

Todas las garantías implícitas, inclusive las de comerciabilidad e idoneidad para un objeto específico, están limitadas en duración a los períodos de garantía estipulados expresamente en este documento para los componentes descritos en este manual de uso.

Como algunos estados norteamericanos prohíben las limitaciones de la duración de garantías implícitas, puede ser que la limitación referida arriba no se le aplique. Ni los distribuidores de Magma, ni tampoco los minoristas que venden este producto, están facultados de manera alguna para ofrecer garantías o comprometerse al pago de indemnizaciones de forma complementaria o incompatible con las garantías mencionadas arriba. La responsabilidad máxima de Magma nunca superará el precio de compra pagado por el producto por parte del consumidor original. Como algunos estados norteamericanos prohíben la exclusión o limitación de daños adicionales o consecuenciales, puede ser que las limitaciones o exclusiones referidas arriba no se le apliquen. La garantía le otorga derechos legales específicos y posiblemente otros que pueden variar según el estado.

MAGMA y el logotipo de Magma son marcas comerciales registradas de Magma Products, Inc. Patente pendiente.

I T A L I A N O

ISTRUZIONI PER L'USO Grill a Gas Connoisseur serie A10-803CE-2 - ChefsMate™

Per richieste di chiarimenti riguardo al funzionamento, al montaggio, all'utilizzo e a pezzi di ricambio o alla restituzione, si prega di mettersi in contatto con gli esperti della MAGMA, **+01 562 627 0500** dal lunedì al venerdì, dalle h. 07:00 alle h. 17:00 (fuso orario del Pacifico), o inviare un messaggio E-mail all'indirizzo mail@MagmaProducts.com **STOP** Prima di riportare questo apparecchio al distributore.

Prima dell'uso, leggere attentamente queste istruzioni. Conservare queste istruzioni per una consultazione successiva.

Pagina 2 IMPORTANTI AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

▪ PER USO ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.
▪ NON UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO ALL'INTERNO DELL'IMBARCAZIONE, O IN UNO SPAZIO CIRCOSCRITTO.
▪ LE GRATICOLE EMETTONO CALORE INTENSO. MANTENERE LE SOSTANZE INFIAMMABILI A DISTANZA DI ALMENO 60 CM DAI LATI E DALLA PARTE POSTERIORE DELL'APPARECCHIO. NON UTILIZZARE MAI SOTTO TETTOIE, COPERTURE DI PATII ECC.
▪ UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE GAS PROPANO. IL COMBUSTIBILE DEVE ESSERE CONSERVATO IN BASE ALLE NORME A-1 (9) DELL'AMERICAN BOAT

AND YACHT COUNCIL (ABYC) PER IMPIANTI A LPG [LIQUIFIED PETROLEUM GAS] UTILIZZATI SULL'ACQUA.
▪ PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO CON IL METANO, METTERSI IN CONTATTO CON LA MAGMA.
▪ ACCENDERE IL GRILL SEMPRE CON IL COPERCHIO SOLLEVATO.
▪ NON LASCIARE MAI INCUSTODITO IL GRILL ROVENTE.
▪ EVITARE CHE IL GRILL SI SURRISCALDI, LEGGERE LE INDICAZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.
▪ SPEGNERE SEMPRE IL GRILL DOPO L'USO.
▪ OPERANDO CON IL GRILL ROVENTE, USARE UN GUANTO NORMALE O UN GUANTO DA FORNO.
▪ PRIMA DI RIPORRE L'APPARECCHIO, SCOLLEGARE SEMPRE LA BOMBOLA DEL GAS E IL REGOLATORE.
▪ CONSERVARE LE BOMBOLE DEL GAS IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.
▪ NON CONSERVARE LE BOMBOLE DEL GAS ALL'INTERNO DELLA CASA, ESPOSTE ALLA LUCE SOLARE DIRETTA, SOTTOCOPERTA SULLE NAVI, O IN ARMADI NON UFFICIALMENTE IDONEI PER LA CUSTODIA DI BUTANO O PROPANO.
▪ ATTENZIONE: QUANDO SI SOSTITUISCE LA BOMBOLA, CONTROLLARE SEMPRE CHE NON VI SIANO PERDITE.
▪ NON CONTROLLARE MAI LA PRESENZA DI PERDITE QUANDO LA FIAMMA È ACCESA!
▪ EVITARE BLOCCHI, INTASAMENTI PARZIALI O ALTRE OSTRUZIONI DELLA PRESA D'ARIA, PER PREVENIRE BRUCIATURE E GARANTIRE LA VENTILAZIONE.
▪ NON APPORTARE MODIFICHE ALL'APPARECCHIO.
▪ PRIMA DI COLLEGARE LA BOMBOLA DEL GAS, CONTROLLARE CHE LA GUARNIZIONE AD ANELLO DEL REGOLATORE (A) SIA NELLA PROPRIA SEDE E IN BUONE CONDIZIONI.
▪ COLLEGARE LE BOMBOLE DEL GAS IN UN AMBIENTE BEN VENTILATO E LONTANO DA FUOCHI ACCESI, FONTI DI CALORE O SCINTILLE. TENERE LE BOMBOLE LONTANO DA ALTRE PERSONE O DA MATERIALE INFIAMMABILE.

Prima di lasciare la fabbrica, ciascun grill a gas Magma® è sottoposto singolarmente ad un test con il fuoco acceso. Per questo motivo, è possibile che il bruciatore del grill acquistato appaia un po' macchiato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE REGOLATORE

▪ Utilizzare bombole standard monouso di gas propano/butano (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270).
▪ Prima di installare il regolatore, studiarne il funzionamento e i simboli che si trovano sulla manopola. Non forzare mai la manopola. Ruotare o premere sempre con cautela.
▪ Ruotare il regolatore su "lock" (bloccato) e montare la bombola del gas. Fare attenzione a non rompere la filettatura. Prima di ogni utilizzo, controllare che non ci siano fuoriuscite di gas.
▪ Posizionare il regolatore e la bombola del gas come riportato nell'illustrazione **(A)**. Ruotando con cautela, inserire il cannello della valvola nel tubo venturi turbo, fino al punto in cui la chiavetta del cannello sarà allineata con il dente di arresto, per poter inserire completamente la valvola. Ruotare la bombola del gas verso il basso, con la manopola rivolta verso l'operatore **(B)**, o dritta verso l'alto **(C)**, secondo l'applicazione. Tirare direttamente fuori sulla valvola per controllare che è rinchiuso il luogo.
▪La valvola potrebbe sembrare sciolta. Questo è OK. È significato per essere sciolto in modo che la scatola di metallo di valvola e carburante si potrebbe si dondolare liberamente. La valvola non ha per essere la cantuccio-prova essere la cassaforte o la funzione correttamente.

Pagina 3 FISSAGGIO DEL GRILL

Esistono degli speciali dispositivi di fissaggio, sia per il montaggio semplice del grill, sia per quello doppio. Per scegliere il giusto tipo di sistema, s'invita a consultare il catalogo Magma, sul sito Web.

Separare le domande di attraverso-bullone di monte
4 bulloni di Trasporto, le rondelle & chiude a chiave le noci. Nota: Collocare le rondelle sui bulloni di trasporto come mostrato.
Le domande di monte doppie
4 bulloni di Trasporto, le rondelle & chiude a chiave le noci. Soltanto 4 bulloni hanno richiesto per montare di griglia. Il luogo spranga (2 per il lato) diagonalmente da l'un l'altro come mostrato. Nota: Collocare le rondelle sui bulloni di trasporto come mostrato.
Separare il monte non-attraverso-le domande di bullone, includendo lo Stile 1 "Levelock"
4 bulloni di testa di Hex & chiude a chiave le rondelle. Nota: Collocare le rondelle di serratura sui bulloni di hex come mostrato.

Il bullone di trasporto, la rondella & chiude a chiave la noce
Il bullone di testa di Hex & chiude a chiave la rondella

Ripiano scaldavivande / Piastra radiante / Rivestimento interno / Apertura per l'accensione con fiammiferi / Piastra di supporto per il montaggio / Vassoio raccogligrasso scorrevole / Chiusura del coperchio / Graticole / Bruciatore / Rivestimento esterno / Alloggiamento della valvola / Regolatore-Tipo 2 / Gambe di piegare

Per la versione aggiornata dei codici dei pezzi di ricambio, si rimanda al sito Web. www.MagmaProducts.com

Pagina 4 PROCEDURE DI CONTROLLO

UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE SU "LOW"[BASSO] CON IL COPERCHIO CHIUSO.
NON UTILIZZARE MAI SENZA VASSOIO RACCOGLIGRASSO.

AVVERTENZA: Non surriscaldare il grill. I grill Magma non devono essere preriscaldati. In caso di esposizione a calore estremo, l'acciaio inox perde le sue proprietà inossidabili. La cottura al grill avviene per la maggior parte a bassa temperatura e con il coperchio chiuso. Sollevare il coperchio quando è indispensabile un calore medio o elevato.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE CON FIAMMIFERI

▪ Apre il coperchio durante l'illuminazione. ▪ Il Luogo arde fino al becco a gas attraverso il fiammifero il foro leggero. ▪ Deprime la valvola ed il giro in senso antiorario all' "Alto". ▪ Conferma di vista l'accensione.

RIDURRE LA FIAMMATA

▪ Prima di ogni utilizzo, svuotare e pulire il vassoio raccogligrasso. ▪ Eliminare dalla carne il grasso in eccesso. ▪ Non utilizzare marinate a base di olio. ▪ Ridurre il calore ▪ Spruzzare direttamente dell'acqua sulla fiammata.

OSSERVAZIONE: prima dell'accensione, la linguetta del coperchio deve essere in una posizione che ne impedisca l'inserimento nella serratura. Sollevare il coperchio e ruotare la serratura in posizione chiusa, o portare, in posizione aperta, il dispositivo di chiusura verso l'alto, verso la maniglia, e premere la chiusura sulla maniglia.

CONSIGLI PRATICI: Prima di accendere il grill, controllare che......
▪ il grill sia montato in modo stabile; ▪ le parti interne e il vassoio raccogligrasso siano puliti e posizionati correttamente; ▪ la quantità di combustibile sia sufficiente; ▪ la bombola del gas sia ben collegata e non vi siano perdite di gas; ▪ la chiusura del coperchio sia regolata in modo da non consentire il blocco del coperchio; ▪ si abbia uno spruzzatore d'acqua a portata di mano, per raffreddare il grill se diventa troppo rovente e per arrestare le fiammate.

Consigli per riporre l'apparecchio ▪ Prima di riporre il grill, staccare sempre la bombola del gas dal regolatore. ▪ Conservare il regolatore un luogo pulito e asciutto. ▪ Conservare il gas propano sempre in un armadietto chiuso adibito allo scopo, che consente lo scarico fuori bordo di un'eventuale perdita, o utilizzare un armadietto per il propano Magma, modello A10-210. Non conservare mai sottocoperta.

Pagina 5 SMONTATAMENTE ED IL RIASSEMBLAGGIO

A- Solleva la piastra raggiante su & fuori di slot sinistro.

B - Toglie lo scivolando fuori di slot giusto.

C - Toglie la vite di becco a gas e toglie il becco a gas. Controllare il becco a gas per il residuo di unto o le ragnatele che potrebbero ostruire il gas scorre. L'ATTENZIONE: QUANDO IL BECCO A GAS DI SOSTITUIRE, GLI SLOT DI TAGLIO NEL BECCO A GAS DEVONO AFFRONTARE GIÙ.

D - Solleva il transatlantico di due-sezione fuori di conchiglia esteriore alzando sulla parentesi di sostegno di becco a gas sulla sezione di transatlantico sinistra. (1) Scivola la sezione sinistra in parte sopra la sezione giusta. (2) Afferra il dorso della sezione di transatlantico sinistra e lo tira verso lei finché chiarisce il labbro della conchiglia esteriore. (3) la sezione di transatlantico di Ascensore fuori di griglia.

E - Muove la sezione di transatlantico giusta un po'alla sinistra (1). Afferrare il dorso di questa sezione e tirarlo verso lei (2) - l'ascensore e togliere questa sezione (3).

▪ Ispeziona il becco a gas, toglie qualunque ostruzioni. ▪ Pulisce come indicato nella Manutenzione (chiama 6). ▪ Di rimontare, innestare la retromarcia la procedura sopra.

(A) lo slot di lato Sinistro ▪ Vite di becco a gas / **(C)** la vite di Becco a gas ▪ Becco a gas / **(D)** la parentesi di sostegno di Becco a gas

Pagina 6 MANUTENZIONE

L'acciaio inox - Quando è esposto per un lungo periodo a temperature molto elevate, l'acciaio inox cambia di colore e struttura. I grill Magma non necessitano di preriscaldamento. Senza preriscaldamento, il grill non si surriscalda, la sua durata è prolungata di molto e il suo aspetto rimane bello più a lungo. I cambiamenti di struttura e colore delle diverse parti interne sono un normale fenomeno e non hanno alcun influsso sulle prestazioni del prodotto.

Parti esterne in acciaio inox - Pulire la superficie esterna dopo ogni utilizzo contribuisce ad evitare la formazione di macchie. Utilizzare acqua saponata e un panno morbido, o una spugna. Sciacquare poi abbondantemente con acqua pulita e asciugare. Quando non è utilizzato, il grill dovrebbe rimanere coperto. Dei rivestimenti sono disponibili come optional presso i fornitori Magma, o direttamente presso la Magma. ATTENZIONE: LE SPUGNE RUVIDE E GLI ABRASIVI DANNEGGIANO LE RIFINITURE.

Parti interne - Eliminare i residui di sporco attaccati al grill e svuotare il vassoio raccogligrasso ogni volta dopo l'uso. Si raccomanda di smontare il grill completamente e di pulirlo (cfr. pagina 5) almeno una volta l'anno, o con una frequenza dipendente dalla sua frequenza d'utilizzo, e di farlo in ogni caso prima di riporlo per un lungo periodo. Per eliminare i residui di bruciato rimasti attaccati, si consiglia "Oven & Grill Cleaner" del marchio "Easy-Off". Quando si utilizza un detergente per pulire il rivestimento interno o il coperchio, si raccomanda di smontare il grill completamente, per eliminare qualsiasi residuo di detergente da tutti gli interstizi tra i diversi pezzi. Dopo l'uso di un detergente, lavare tutti i pezzi con dell'acqua saponata. ATTENZIONE: EVITARE CHE IL DETERGENTE PER FORNI ENTRI IN CONTATTO CON IL DISPOSITIVO D'ACCENSIONE, CON IL FILO DELL'ELETTRODO E CON I COLLEGAMENTI DEL FILO.

Graticole - Pulire le graticole con una spazzola provvista di setole di rame, quando il grill è ancora caldo. Per lo sporco incrostato, usare detergenti per forni e grill. Lavare le graticole con acqua saponata e asciugarle prima di riporle.

Regolatore - Tutti i regolatori sono impostati e testati presso la nostra fabbrica. Non cercare di smontare il regolatore, o di cambiare la sua impostazione. In caso di dubbi sulla qualità dell'impostazione, mettersi in contatto telefonico con la Magma. Pulire il regolatore con un panno ed eliminare tutto lo sporco che ne blocca l'apertura.

Parti per riparazioni/ di ricambio - Per un elenco completo delle parti per riparazioni e di ricambio, si rimanda al sito Web della Magma: **www.MagmaProducts.com**

UTILIZZO DEL GRILL CON IMPIANTI A PROPANO/BUTANO PRESENTI A BORDO

▪ Con regolatori Magma per propano/butano e set di tubi flessibili destinati all'uso su imbarcazioni, i grill Magma possono essere collegati a sistemi a propano/butano a bassa pressione preimpostati, già esistenti a bordo della nave.
▪ Utilizzare esclusivamente il regolatore Magma Tipo 3 a bassa pressione, dal momento che altri tipi di tubi flessibili, regolatori e raccordi possono causare danni o lesioni alle persone.
▪ Controllo esterno dell'America del Nord del il vostro commerciante locale per il tubo flessibile ed i montaggi adeguati.
▪ In associazione con questo regolatore, nel punto di attacco al sistema si deve utilizzare una valvola di chiusura primaria. Con questa è possibile chiudere l'ingresso del gas al tubo flessibile che arriva al grill.

Inserire la valvola come mostrato nel diagramma sopra. La valvola potrebbe sembrare sciolta, questo è OK. La valvola non ha per essere la cantuccio-prova essere la cassaforte o la funzione correttamente.

Grill a gas ChefsMate / Regolatore Tipo 3 / Allineare la chiavetta del cannello con il dente di arresto dell'alloggiamento valvola e ruotare.
Regolare applicazione sull'acqua e su un veicolo
Valvola della bombola del gas / Misuratore / Valvola magnetica / Grill a gas ChefsMate / Regolatore Tipo 3 / Propano (LPG) / Regolatore del gas / Valvola di chiusura / Set di tubi flessibili A10-225 / Ad altro apparecchio LPG o chiuso

Pagina 7 CHE L'USANDO GRIGLIA CON CNG A BORDO (IL GAS METANO) I SISTEMI

▪ Per CNG a bordo (il gas metano) i Sistemi, il Tipo di Magma di uso 4-la Valvola di Controllo di gas metano di Pressione Bassa Uscita-Basso. Controllare il suo distributore locale per il tubo proprio e gli impianti.

SOLUZIONE DI PROBLEMI

▪**Il bruciatore non può essere acceso neppure con un fiammifero**
Assenza di gas di alimentazione Controllare il livello di combustibile, sostituire la bombola del gas o riempirla di nuovo.
Flusso di gas bloccato Pulire il bruciatore, il e l'apertura della valvola. Eliminare lo sporco e le ragnatele.
▪**Fiammate**
Temperatura di cottura troppo elevata ▪Con il coperchio chiuso, usare il bruciatore soltanto a bassa temperatura ▪Abbassare il livello della fiamma ▪Lasciare il coperchio aperto ▪Usare lo spruzzatore d'acqua per raffreddare
Accumulo di grasso e/o sporco Pulizia dei pezzi
Quantità eccessiva di grasso nella carne Liberare la carne dal grasso, prima di appoggiarla sul grill
Quantità eccessiva di olio nelle marinate Non utilizzare marinate a base di olio
▪**Fiamma gialla con cenere**
Flusso del gas bloccato Pulire il bruciatore, il e l'apertura della valvola. Eliminare lo sporco e le ragnatele.
▪**Spegnere**
Fiamma troppo bassa Aumentare la fiamma.
Vento direttamente sul bruciatore Riparare dal vento con il coperchio.
Flusso del gas bloccato Pulire il bruciatore, il tubo turbo-venturi e l'apertura della valvola. Eliminare lo sporco e le ragnatele.
▪**Zone roventi**
Grill in posizione non perfettamente orizzontale Posizionare il grill in posizione perfettamente orizzontale.
Accumulo di grasso o di sporco Pulizia dei pezzi
Quantità eccessiva di grasso nella carne Liberare la carne dal grasso, prima di appoggiarla sul grill
Quantità eccessiva di olio nelle marinate Non utilizzare marinate a base di olio

Contenuto

A) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" viti esagonali e anelli d'arresto interni per il montaggio semplice "Levelock".
B) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" bulloni a testa tonda 3 dadi di bloccaggio per montaggio semplice e doppio e gambe del tavolino.

GARANZIA LIMITATA La Magma Products, Inc. garantisce all'acquirente originario che questo grill a gas non presenta difetti di materiale o di produzione. La presente garanzia è valida per i periodi qui specificati, a condizione che l'articolo sia utilizzato regolarmente e per gli scopi cui è destinato: un (l) anno, a partire dalla data dell'acquisto originario. Questa garanzia non include le spese relative ad eventuali danni alla proprietà, o ad altri disagi, derivanti da difetti del prodotto. La garanzia non contempla neppure danni derivanti da utilizzo errato o improprio, o incidenti e danni contingenti al trasporto dell'articolo. Essa esclude peraltro eventuali danni derivanti dall'utilizzo del prodotto a fini commerciali. Nel corso del periodo di validità della garanzia, in caso di mancato funzionamento del prodotto in conseguenza di un difetto di materiali o di produzione, la Magma provvederà, a sua discrezione, alla riparazione del pezzo difettoso, o alla sua sostituzione. Per informazioni relative a questa garanzia limitata, mettersi in contatto con la divisione di assistenza clienti della Magma, al recapito telefonico +01-562-627-0500, o tramite E-mail: mail@MagmaProducts.com, o per posta, all'indirizzo "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Il pezzo difettoso va rispedito alla Magma Products, Inc., corredato della prova d'acquisto e delle spese di spedizione anticipate. Si consiglia di conservare la prova d'acquisto, che, in tali circostanze, potrà essere da noi richiesta.

Per il solo Stato della California vale quanto segue: qualora il nuovo intervento sull'articolo o la sua sostituzione non risultino una soluzione pratica dal punto di vista commerciale, il rivenditore al dettaglio che vende il prodotto della Magma Products, Inc. provvederà a restituire al cliente il prezzo d'acquisto, sottraendo direttamente da quest'ultimo un importo, a titolo di pagamento per l'utilizzo del prodotto da parte dell'acquirente originario, fino al momento della scoperta del difetto. Esclusivamente per lo Stato della California vale che, per usufruire di questa garanzia, è anche possibile riportare il prodotto al distributore presso il quale è stato effettuato l'acquisto, o ad un qualsiasi altro distributore, che vende questi articoli.

La durata di tutte le garanzie implicite, comprese le garanzie implicite relative all'idoneità alla vendita e all'utilizzo per un determinato scopo, è stata limitata ai periodi esplicitamente riportati nel presente documento, per i pezzi descritti in questo manuale d'uso.

In alcuni Paesi si fa divieto di limitazione del periodo di validità delle garanzie implicite; è possibile, pertanto, che la limitazione sopra descritta non sia applicabile al proprio caso. I distributori Magma e i titolari dei punti vendita al dettaglio presso i quali si vende questo prodotto non sono in alcun modo autorizzati a rilasciare garanzie, o a promettere rimborsi integrativi, rispetto alle garanzie sopra descritte, o non compatibili con esse. La responsabilità della Magma non riguarderà mai importi che superino il prezzo corrisposto dall'acquirente originario per l'acquisto del prodotto. In alcuni Paesi si fa divieto di escludere o di limitare le garanzie supplementari, o quelle su danni conseguenti; è possibile, pertanto, che le limitazioni o le esclusioni sopra descritte non siano applicabili al proprio caso. La garanzia conferisce all'utente specifici diritti a norma di legge; è possibile, altresì, che all'utente spettino altri diritti supplementari, che variano di Stato in Stato.

MAGMA e il logo Magma sono marchi commerciali registrati della Magma Products, Inc. Domanda di brevetto depositata.

N E D E R L A N D S

GEBRUIKERSHANDLEIDING Connoisseur De Serie Gas Grill A10-803CE-2 - ChefsMate™

Voor vragen met betrekking tot werking, montage, bediening, onderdelen of retouren kunt u contact opnemen met de deskundigen bij MAGMA, **+01 562 627 0500** tussen 07:00 - 17:00 uur Pacific Time op maandag t/m vrijdag of stuur een e-mail naar mail@MagmaProducts.com
STOP-voordat u dit apparaat terugbrengt naar de dealer.

Lees eerst alle instructies voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Pagina 2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES EERST ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

▪ UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.
▪ GEBRUIK DIT APPARAAT NIET BINNENIN DE BOOT OF IN EEN OMSLOTEN RUIMTE.
▪ ROOSTERS STRALEN HITTE UIT. AAN ZIJ- EN ACHTERKANT MINSTENS 60 CM AFSTAND BEWAREN TOT ONTVLAMBARE STOFFEN. NOOIT GEBRUIKEN ONDER LUIFELS, PATIOAFDAKKEN ETC.
▪ GEBRUIK UITSLUITEND PROPAANGAS. BRANDSTOF MOET WORDEN OPGESLAGEN VOLGENS DE NORMEN A-1 (9) VAN DE AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) VOOR LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG)-SYSTEMEN OP HET WATER.
▪ NEEM VOOR GEBRUIK OP AARDGAS CONTACT OP MET MAGMA.
▪ STEEK DE GRILL ALTIJD AAN MET OPEN DEKSEL.
▪ LAAT DE HETE GRILL NOOIT ONBEHEERD ACHTER.
▪ VOORKOM DAT DE GRILL OVERVERHIT RAAKT, ZIE DE AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK.
▪ ZET DE GRILL ALTIJD UIT NA GEBRUIK.
▪ GEBRUIK EEN HANDSCHOEN OF OVENWANT BIJ WERKEN MET DE HETE GRILL.
▪ ONTKOPPEL ALTIJD DE GASFLES EN REGELAAR BIJ OPSLAG.
▪ BEWAAR GASFLESSEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.
▪ BEWAAR GASFLESSEN NIET BINNENSHUIS, IN DIRECT ZONLICHT, ONDERDEKS OP SCHEPEN OF IN KASTEN DIE NIET ZIJN GOEDGEKEURD VOOR OPSLAG VAN BUTAAN OF PROPAAN.
▪ LET OP: CONTROLEER BIJ WISSELEN VAN DE GASFLES ALTIJD OP GASLEKKEN.
▪ CONTROLEER NOOIT OP GASLEKKEN MET EEN OPEN VLAM!
▪ VOORKOM BLOKKERING, BEPERKING OF ANDERE OBSTRUCTIE VAN DE LUCHTOPENINGEN VOOR VERBRANDING OF VENTILATIE.
▪ BRENG GEEN WIJZIGINGEN AAN IN HET APPARAAT.
▪ CONTROLEER OF DE AFDICHTRING VAN DE REGELAAR (A) OP ZIJN PLAATS ZIT EN IN GOEDE STAAT IS VOORDAT U DE GASFLES AANSLUIT.
▪ SLUIT GASFLESSEN AAN IN EEN GOED GEVENTILEERDE OMGEVING EN UIT DE BUURT VAN OPEN VUUR, WARMTEBRONNEN OF VONKEN. HOUD GASFLESSEN UIT DE BUURT VAN ANDERE MENSEN OF BRANDBARE MATERIALEN.

Elke Magma®-gasgrill wordt individueel met vuur getest alvorens de fabriek te verlaten. Om die reden kan de brander van uw grill een beetje verkleurd zijn.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES REGELAAR

▪Gebruik standaard wegwerp-propaangasflessen/butaanflessen (CAMPING GAZ® CV-470/CV-270).
▪Bestudeer voordat u de regelaar installeert de functie van de regelaar en de afbeeldingen op de regelaarknop. Forceer de knop nooit. Altijd voorzichtig draaien of drukken.
▪Draai de regelaar naar "lock" (vergrendeld) en installeer de gasfles. Pas op dat u de schroefdraad niet kapot draait. Controleer voor gebruik op lekken.
▪Plaats de regelaar met de gasfles zoals afgebeeld **(A)**. Steek al draaiend de klepsteel voorzichtig in de klepkamer tot de klepsteelspie op een lijn is met de vergrendelingsnok van de klepkamer waarbij de klep volledig wordt ingestoken. Draai de gasfles naar beneden en weg, zodat de knop in uw richting wijst **(B)** of recht omhoog **(C)**, afhankelijk van de toepassing. Trek rechtstreeks uit op klep te controleren dat het plaats is opgesloten.
▪Klep zal misschien schijnen los. Dit is OKAY. Het wordt betekend los te zijn bijgevolg dat de klep en brandstofgranaat vrij zal misschien zwaaien. De klep moet gezellig-hulpstuk niet zijn om brandkast te zijn of functie goed.

Pagina 3 DE GRILL BEVESTIGEN

Er zijn bevestigingen aanwezig voor zowel enkelvoudige als dubbele montage van de grill. Zie de Magma-catalogus of de website voor het juiste type bevestiging.

Kies berg door-bout toepassingen 4
Rijtuigen bouten, sluitringen uit & sluit noten af. Merk op: Plaats sluitringen op rijtuig bouten zoals getoond.
Tweevoudige berg toepassingen
4 Rijtuigen bouten, sluitringen & sluit noten af. Enkel 4 bouten vereisten voor grill bevestiging. De plaats vergrendelt van elkaar zoals getoond (2 per zijde) schuin. Merk op: Plaats sluitringen op rijtuig bouten zoals getoond.
Kies berg niet--door-bout toepassingen, inclusief Stileer 1 "Levelock"
4 Beheksing hoofd bouten uit & sluit sluitringen af. Merk op: Plaats leertjes op beheksing bouten zoals getoond.

De rijtuig bout, sluitring & sluit noot af
De beheksing hoofd bout & sluit sluitring af

Opwarmrek / Stralingsplaat / Binnenmantel / Luciferaansteekopening / Montagesteunplaat / Uitschuifbare lekbak / Dekselvergrendeling / Grillroosters / Brander / Buitenmantel / Klepkamer / Regelaar Typ 2 / Vouwend Benen

Zie website voor actuele onderdeelnummers. www.MagmaProducts.com

Pagina 4 BEDIENINGSPROCEDURES

ALLEEN OP "LOW" [LAAG] GEBRUIKEN MET GESLOTEN DEKSEL. NOOIT GEBRUIKEN ZONDER LEKBAK.

WAARSCHUWING: Grill niet oververhitten. Magma-grills hoeven niet te worden voorverwarmd. Roestvrijstaal verliest zijn roestwerende eigenschappen bij blootstelling aan extreme warmte. Het meeste grillen vindt plaats bij lage temperatuur en met gesloten deksel. Grill met het deksel open als middelhoge of hoge warmte is vereist.

INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN MET LUCIFERS

▪ Het Open deksel tijdens verlichting. ▪ De Plaats gloeit op naar brander door het stel lichte gat. ▪ Deprimeer klep en draai linksdraaiend naar het "Hoogtepunt". ▪ Bevestig Visueel ontsteking.

OPVLAMMEN VERMINDEREN

▪ Maak de lekbak voor elk gebruik leeg en schoon. ▪ Snij overtollig vet van vlees. ▪ Gebruik geen marinades op oliebasis. ▪ Verminder de warmte.
▪ Sproei rechtstreeks water bij opvlammen.

OPMERKING: voor het aansteken moet de dekselvergrendeling zo zijn afgesteld dat deze niet in het slot kan vallen. Open het deksel en draai het slot naar de gesloten stand of breng in geopende stand de slotklink omhoog naar de hendel en druk de slotgrendel terug op de hendel.

PRAKTISCHE TIPS: Controleer voordat u de grill aansteekt of …
▪ de grill goed en stevig is gemonteerd. ▪ de interne onderdelen en de lekbak schoon zijn en correct zijn geplaatst. ▪ er voldoende gas in de gasfles zit. ▪ de gasfles goed is aangesloten en of er geen gaslekken zijn. ▪ het dekselslot zo is afgesteld dat het deksel niet wordt vergrendeld. ▪ u een waterspuit bij de hand hebt om een hete grill af te koelen of opvlammen te stoppen.

TIPS VOOR OPSLAG ▪ Ontkoppel de gasfles altijd van de regelaar voordat u de grill opbergt. ▪ Sla de regelaar op in een schone, droge omgeving om ze te beschermen tegen roest. ▪ Sla propaangas altijd op in een afgesloten propaanopslagkast die eventuele lekkage overboord afvoert of gebruik een Magma A10-210 propaanopslagkist. Nooit benedendeks opslaan.

Pagina 5 DEMONTAGE EN OPNIEUW SAMENVOEGEN

A - Hef stralende plaat & Op uit linkergleuf.

B - Verwijder door het glijden van het uit juiste gleuf.

C - Verwijder brander schroef en verwijder brander. Controleer brander voor vet residu of spinnenwebben die gasstroom misschien blokkeren zullen. De WAARSCHUWING: WANNEER VERVANGEN BRANDER, SNEE GLEUVEN IN BRANDER MOETEN BENEDEN AANDURVEN.

D - Hef het twee-onderdeel lijntoestel uit buitenste schaal door het opheffen op de brander steun steun aan de linkerkant lijntoestel onderdeel Op. (1) Glijd het linkeronderdeel gedeeltelijk over het juiste onderdeel. (2) Graai de rug van het linkerlijntoestel onderdeel en trek hem naar u toe tot het de lip van de buitenste schaal opklaart. (3) het Lift lijntoestel onderdeel uit grill.

E - Beweeg het juiste lijntoestel onderdeel een beetje links (1). Graai de rug van dit onderdeel en trek hem naar u toe (2) - lift en verwijder dit onderdeel (3).

▪ Onderzoek brander, verwijder enig belemmeringen. ▪ Volkomen als aangeduide in Onderhoud (oprooep 6). ▪ Samen te voegen, keer de procedure boven om.

(A) de Linkerzijde gleuf ▪ De brander schroef / **(C)** de Brander schroef ▪ De brander / **(D)** de Brander steun steun

Pagina 6 ONDERHOUD

Over roestvrijstaal - roestvrijstaal dat langere tijd wordt blootgesteld aan grote hitte verandert van kleur en structuur. Magma-grills hoeven niet te worden voorverwarmd. Zonder voorverwarming blijft uw grill koeler, wordt de levensduur sterk verlengd en blijft het uiterlijk langer mooi. Veranderingen in de structuur en kleur bij interne onderdelen zijn normaal en zijn niet van invloed op de bediening of prestaties van het product. Roestvrijstalen onderdelen aan de buitenzijde - Als u het buitenoppervlak na elk gebruik reinigt, helpt dit om verkleuring te voorkomen. Gebruik zeepsop en een zachte lap of spons. Daarna grondig afspoelen met schoon water en drogen. Wij adviseren om de grill af te dekken als deze niet wordt gebruikt. Optionele hoezen zijn verkrijgbaar bij Magma-detailhandelaren of rechtstreeks bij Magma. LET OP: SCHUURSPONSEN OF SCHUURMIDDELEN BESCHADIGEN
DE AFWERKING.

Interne onderdelen - Verwijder aangekoekt vuil van de grill en ledig de lekbak na elk gebruik. Wij adviseren om afhankelijk van de gebruiksintensiteit de grill minstens eenmaal per jaar volledig te demonteren en te reinigen (zie pagina 5) en in elk geval voordat u de grill voor langere tijd opbergt. Voor ingebrand vuil adviseren wij "Oven & Grill Cleaner" van het merk "Easy-Off". Als de binnenmantel of het deksel wordt bewerkt met een reinigingsmiddel, wordt aanbevolen om de grill volledig te demonteren om eventuele restanten van het reinigingsmiddel tussen onderdelen te verwijderen. Was na gebruik van een reinigingsmiddel alle onderdelen af met zeepsop. LET OP: VOORKOM DAT DE ONTSTEKER, ELEKTRODEDRAAD EN DRAADCONNECTORS IN CONTACT KOMEN MET OVENREINIGER.

Grillroosters - Reinigen met een koperdraadborstel als grill warm is. Gebruik oven- en grillreiniger voor ingebrand vuil. Afwassen met zeepsop en voor opslag drogen.

Regelaar - Alle regelaars worden in onze fabriek afgesteld en getest. Probeer niet om de regelaar aan te passen of te demonteren. Bel Magma als u vermoedt dat de regelaar niet goed is afgesteld. Reinig de regelaar met een doek en verwijder met een speld of naald eventueel vuil dat de gasuitlaatopening blokkeert.

Reparatie-/vervangingsonderdelen - Zie de website van Magma voor een compleet overzicht van reparatie- en vervangingsonderdelen. **www.MagmaProducts.com**

GEBRUIK VAN DE GRILL MET PROPAAN/BUTANE SYSTEMEN AAN BOORD

▪ Met Magma propane/butane-regelaars en slangensets voor aan boord kunnen Magma-grills worden aangesloten op bestaande aan boord van het schip aanwezige voorgeregelde lagedruk propane/butane-systemen.
▪ Gebruik alleen de Magma Type 3 lagedruk propaanregelaar samen, aangezien andere slangen, regelaars of fittingen tot beschadiging of verwonding kunnen leiden.
▪ Controleer buiten Noord-amerika uw plaatselijke handelaar voor gepaste slang en hulpstukken.
▪ Samen met deze regelaar moet bij het aansluitpunt op uw systeem een primaire afsluitklep worden gebruikt. Hiermee kan de gastoevoer naar de slang die naar de grill leidt worden afgesloten.

Voeg klep zoals getoond in diagram boven in. De klep zal misschien schijnen los, dit is OKAY. De klep moet gezellig-hulpstuk niet zijn om brandkast te zijn of functie goed.

ChefsMate gasgrill / Breng de klepsteelspie op een lijn met de vergrendelingsnok van de klepkamer en draai. / Typ 3 regelaar
Gebruikelijke toepassing op het water en in voertuig Gasflesklep / Meter / Magneetklep / ChefsMate gasgrill / Typ 3 regelaar / Propaan (LPG) / Gasregelaar / Afsluitklep / A10-225 slangenset / Naar ander LPG-apparaat of afdoppen

Pagina 7 DE GEBRUIKENDE GRILL MET BOORDCNG (HET AARDGAS) SYSTEMEN

▪ Voor BOORDCNG (Aardgas) Systemen, gebruik Magma Type 4-de Laag Output-Laag Drukaardgas Controle Klep. Controleer uw plaatselijke handelaar voor gepaste slang en hulpstukken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

▪**Brander kan ook met lucifer niet worden aangestoken**
Geen gastoevoer Controleer het brandstofniveau, vervang de gasfles of vul deze opnieuw bij
Geblokkeerde gasstroom Reinig de brander, en klepopening. Verwijder vuil/spinnenwebben
▪**Opvlammen**
Te hoge baktemperatuur ▪Zet bij gesloten deksel de brander alleen laag ▪Verlaag het vlamniveau ▪Laat het deksel open ▪Gebruik sproeiwater om af te koelen
Opeenhoping van vet en/of vuil Reinig onderdelen
Te veel vet in vlees Snij vet van vlees voorafgaand aan grillen
Te veel olie in marinades Gebruik geen marinades op oliebasis
▪**Gele roetende vlam**
Geblokkeerde gasstroom Reinig de brander, turbo-venturibuis en klepopening. Verwijder vuil/spinnenwebben
▪**Uitwaaien**
Vlam te laag Verhoog de vlam
Wind rechtstreeks op brander Blokkeer de wind met het deksel.
Geblokkeerde gasstroom Reinig de brander, turbo-venturibuis en klepopening. Verwijder vuil/spinnenwebben
▪**Hete plekken**
Grill niet waterpas Zet de grill waterpas.
Opeenhoping van vet of vuil Reinig onderdelen
Te veel vet in vlees Snij vet van vlees voorafgaand aan grillen
Te veel olie in marinades Gebruik geen marinades op oliebasis

Inhoud

A) Set van (4) 1/4" -20 x 5/8" zeskantige schroeven en interne borgringen voor "Levelock" enkelvoudige montage.
B) Set van (4) 1/4" -20 x 5/8" bouten met ronde koppen en borgmoeren voor enkelvoudige en dubbele montage en tafelpoten.

BEPERKTE GARANTIE Magma Products, Inc. garandeert aan de oorspronkelijke koper dat deze gasgrill vrij is van defecten in materialen en afwerking. Deze garantie geldt voor de hier aangegeven perioden bij gebruik onder normale en redelijke omstandigheden, een (l) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop. Deze garantie omvat niet de kosten van schade aan eigendommen of ander ongerief als gevolg van defecten aan het product. Ook schade als gevolg van verkeerd gebruik, misbruik, ongevallen of schade voortkomend uit transport van het product valt niet onder de garantie. Hetzelfde geldt voor schade voortkomend uit commercieel gebruik van dit product. Als het product tijdens de garantieperiode niet functioneert als gevolg van een defect in materialen of afwerking, dan wordt het defecte onderdeel gerepareerd of vervangen, te bepalen door Magma. Voor informatie over deze beperkte garantie kunt u contact opnemen met de afdeling klantenservice van Magma op telefoonnummer +01-562-627-0500, of via e-mail: mail@MagmaProducts.com, of via de post op het adres "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Het defecte onderdeel moet samen met een bewijs van aankoop met vooruitbetaalde vrachtkosten worden geretourneerd aan Magma Products, Inc. Wij adviseren u om uw aankoopbon te bewaren omdat wij om een redelijk bewijs van aankoop kunnen vragen.

Als opnieuw afwerken of vervangen van het product commercieel niet praktisch is zullen, alleen in de staat Californië, de detailhandelaar die het product verkoopt of Magma Products, Inc. de voor het product betaalde aankoopprijs terugbetalen minus het rechtstreeks toe te rekenen bedrag voor gebruik door de oorspronkelijke consument voorafgaand aan de ontdekking van het defect. Daarnaast mag u, alleen in de staat Californië, om een beroep te doen op deze garantie het product terugbrengen naar de detailhandel waar het is gekocht of naar een willekeurige andere detailhandel waar dit product wordt verkocht.

Alle stilzwijgende garanties, met inbegrip van de stilzwijgende garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid voor een bepaald doel, zijn in duur beperkt tot de nadrukkelijk in dit document aangegeven garantieperioden voor de in deze handleiding beschreven onderdelen.

Sommige staten verbieden beperkingen op de duur van stilzwijgende garanties, dus bovenstaande beperking is mogelijk niet op u van toepassing. De Magma-dealers, noch de detailhandels waar dit product wordt verkocht zijn op enigerlei wijze gemachtigd om garanties af te geven of verhaal te beloven in aanvulling op of onverenigbaar met de hierboven vermelde garanties. De maximale aansprakelijkheid van Magma zal nooit meer bedragen dan de door de oorspronkelijke consument voor het product betaalde aankoopprijs. Sommige staten verbieden de uitsluiting of beperking van bijkomende of gevolgschade dus bovenstaande beperkingen of uitsluitingen zijn mogelijk niet op u van toepassing. De garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en mogelijk heeft u nog andere rechten die per staat kunnen verschillen.

MAGMA en het Magma-logo zijn geregistreerde handelsmerken van Magma Products, Inc. Patent aangevraagd.

83-803CE 108

OWNER'S MANUAL

ChefsMate™

Connoisseur Series Gas Grill
Model A10-803



STOP
Before returning this item to the dealer.

*For questions regarding performance, assembly, operation, parts, or returns, contact the experts at MAGMA by calling **(562) 627-0500***
7:00 a.m. - 5:00 p.m. Pacific Time Monday thru Friday or e-mail us at mail@MagmaProducts.com

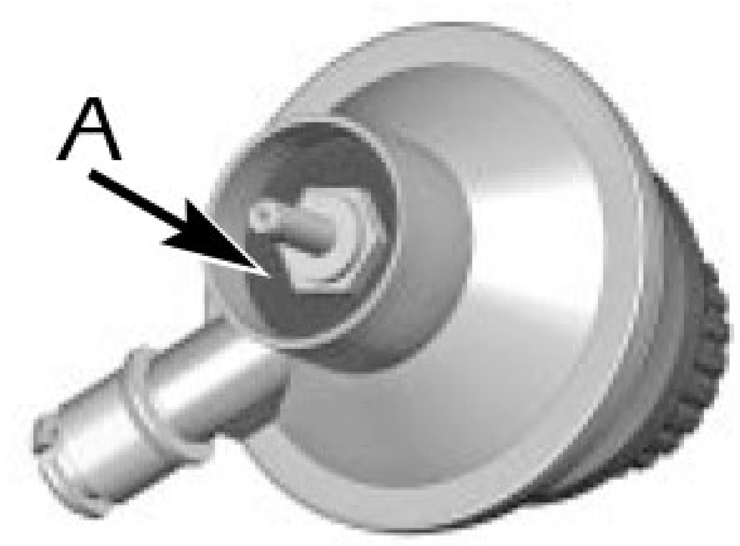
MAGMA®

Read these instructions carefully before use. Familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.

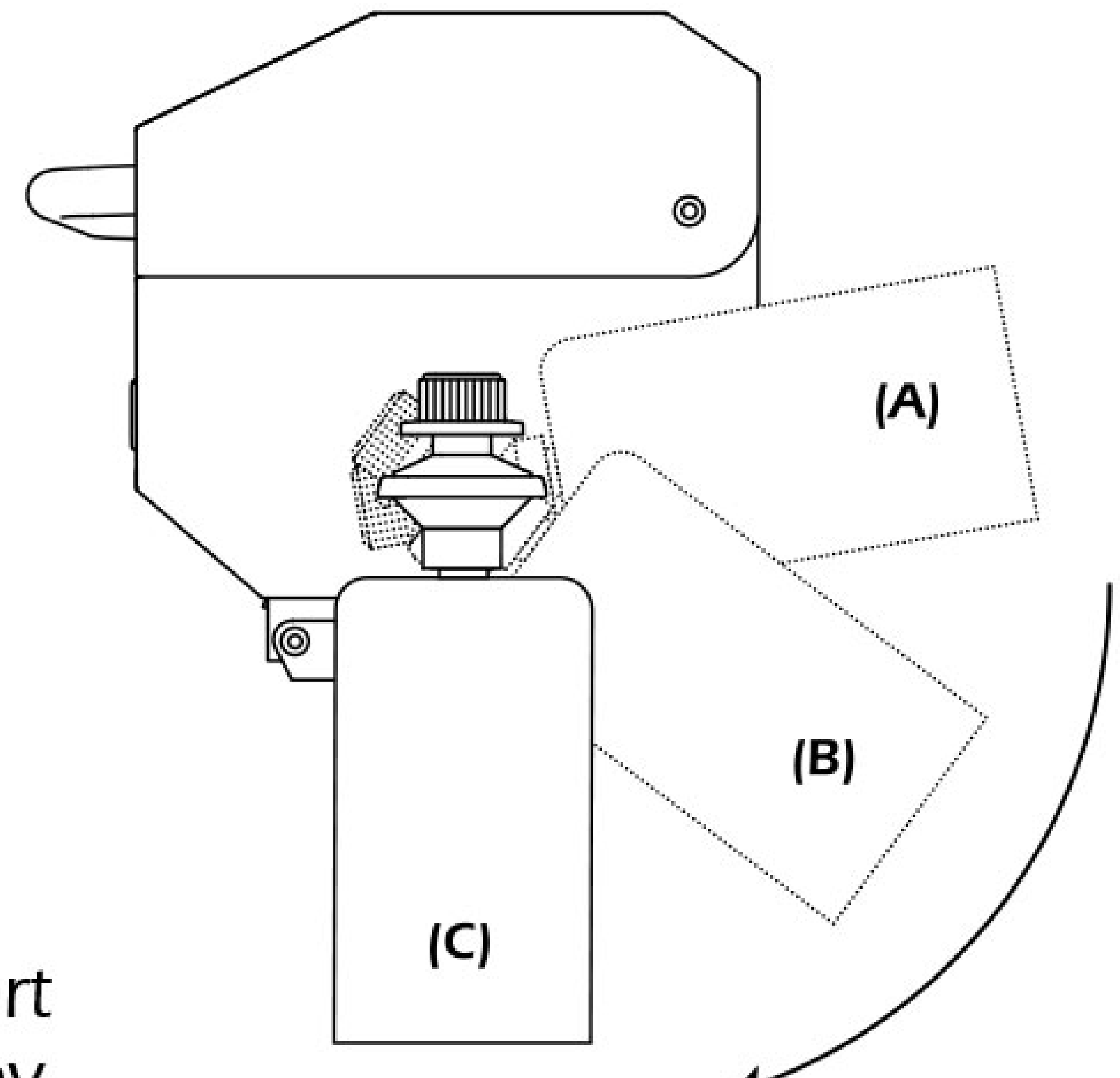
- USE OUTDOORS ONLY.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE INSIDE THE BOAT OR ANY ENCLOSED SPACE.
- GRILLS RADIATE HEAT. CLEARANCE FROM COMBUSTIBLES, 24" SIDES AND BACK. NEVER USE UNDER AWNINGS, PATIO COVERS, ETC.
- USE PROPANE GAS ONLY. FUEL STORAGE SHOULD BE IN COMPLIANCE WITH THE AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) STANDARDS A-1 (9), MARINE LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG) SYSTEMS.
- FOR NATURAL GAS APPLICATION CONTACT MAGMA.
- ALWAYS LIGHT GRILL WITH LID OPEN.
- NEVER LEAVE HOT GRILL UNATTENDED.
- USE HOT PAD WHEN HANDLING.
- ALWAYS TURN GRILL OFF AFTER USE.
- NEVER LEAVE GAS CYLINDERS AND REGULATOR CONNECTED WHEN STOWED.
- STORE GAS CYLINDERS IN WELL VENTILATED AREA.
- DO NOT STORE GAS CYLINDERS INDOORS, IN DIRECT SUNLIGHT, BELOW DECKS ON BOATS, OR IN LOCKERS NOT APPROVED FOR BUTANE OR PROPANE STORAGE.
- CAUTION: CHECK FOR GAS LEAKS EACH TIME CYLINDER IS CHANGED.
- NEVER CHECK FOR GAS LEAKS WITH A FLAME!
- DO NOT BLOCK, RESTRICT, OR OTHERWISE OBSTRUCT COMBUSTION OR VENTILATION AIR OPENINGS.
- DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE.
- CHECK THAT VALVE SEALING WASHER (A) IS IN PLACE AND IN GOOD CONDITION BEFORE CONNECTING THE GAS CONTAINER.
- INSTALL CANISTERS IN WELL VENTILLATED AREA AND AWAY FROM OPEN FLAME, HEAT SOURCE OR SPARKS. KEEP AWAY FROM OTHER PEOPLE OR FLAMMABLE MATERIALS.



Each Magma® Gas Grill is individually fire tested before it leaves the factory. For this reason, the burner on your grill may be slightly discolored.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

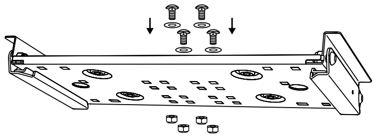
CONTROL VALVE REGULATOR



- Uses standard 1-lb. disposable propane canisters (DOT-39 NRC).
- Prior to installing valve, become familiar with the valve function and graphics on valve knob. Never force the knob. Always turn or push gently.
- Turn control valve to "lock" and install gas canister being careful not to cross the threads. Check for leaks prior to use, by brushing soapy water solution around threads and orifice hole checking for bubbles.
- Position valve with gas bottle as shown **(A)**. Gently insert valve stem into valve chamber. Rotate until valve stem key aligns with lock detent allowing valve to fully insert. Rotate gas canister down, so knob faces you **(B)** or straight up **(C)** depending on application. Pull straight out on valve to check that it is locked in place.
- Valve may seem loose. This is OK. It is meant to be loose so that the valve and fuel canister may swing freely. Valve does not have to be snug-fitting to be safe or function properly.

MOUNT HARDWARE

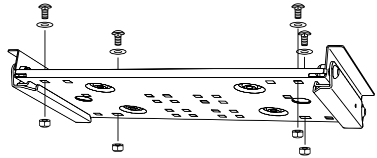
Fasteners are supplied for both Single Mount and Dual Mount grill mounting options. See Magma Catalog or Website for best mount selection.



Single mount through-bolt applications

4 Carriage bolts, washers & lock nuts.

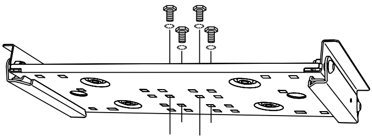
Note: Place washers on carriage bolts as shown.



Dual mount applications

4 Carriage bolts, washers & lock nuts. Only 4 bolts required for grill mounting. Place bolts (2 per side) diagonally from each other as shown.

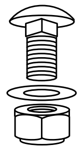
Note: Place washers on carriage bolts as shown.



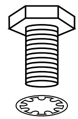
Single mount non-through-bolt applications, including Style 1 "Levelock"

4 Hex head bolts & lock washers.

Note: Place lock washers on hex bolts as shown.

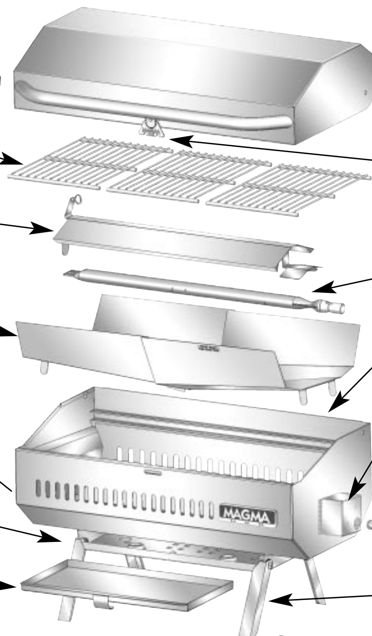


Carriage bolt, washer & lock nut



Hex head bolt & lock washer

See Magma website for replacement part numbers and valve applications.
www.MagmaProducts.com



OPERATING PROCEDURES

OPERATE ONLY ON "LOW" WHEN LID IS CLOSED.
ALWAYS OPERATE WITH GREASE TRAY IN PLACE.

WARNING: Do not overheat grill. Magma Grills do not require pre-heating. Stainless Steel loses anti-corrosive characteristics when subjected to extreme heat. Most grilling is done on low temperature with the lid closed. If medium or high heat is required, grill with lid open.

LIGHTING INSTRUCTIONS

- Open lid during lighting.
- Place flame up to burner through the match light hole.
- Depress valve and turn counter-clockwise to the "HIGH".
- Visually confirm ignition.

TO REDUCE FLARE-UP

- Empty and clean grease tray prior to each use.
- Trim excess fats from meat.
- Use non-oil based marinades.
- Reduce heat.
- Use water spray directly on flare-ups.

NOTE: Before lighting, lid lock must be positioned not to engage. Open lid and turn lock to locked position, or bring lock latch up to handle in open position and flip lock actuator back onto handle.

PRACTICAL HINTS:

Before lighting your grill, be sure that ...

- Grill is secure and properly mounted.
- Internal components and grease tray are clean and correctly positioned.
- You have plenty of gas in the canister.
- Gas canister is attached properly and there are no gas leaks.
- Lid lock has been set not to engage.
- You have a water spray bottle handy to cool a hot grill or stop any flare-ups.

STOWING TIPS

- Always disconnect the fuel canister from the valve prior to stowing.
- Stow the valve in a clean, dry area to protect from corrosion to valve.
- Always store propane in a sealed propane storage locker that allows leakage to vent overboard or use **Magma A10-210 Propane Storage Tote**.
  Never stow below decks

DISASSEMBLY & RE-ASSEMBLY

A *- Lift radiant plate up & out of left slot.*

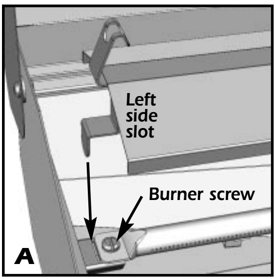
B *- Remove by sliding it out of right slot.*

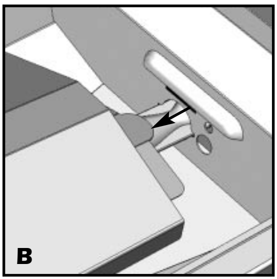
C *- Remove burner screw and remove burner. Check burner for grease residue or spider webs that may obstruct gas flow. CAUTION: WHEN REPLACING BURNER, CUT SLOTS IN BURNER MUST FACE DOWN.*

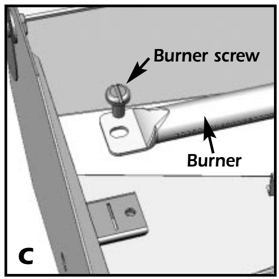
D *- Lift the two-section liner out of outer shell by lifting up on the burner support bracket on the left liner section.* ***(1)*** *Slide the left section partially over the right section.* ***(2)*** *Grab the back of the left liner section and pull it toward you until it clears the lip of the outer shell.* ***(3)*** *Lift liner section out of grill.*

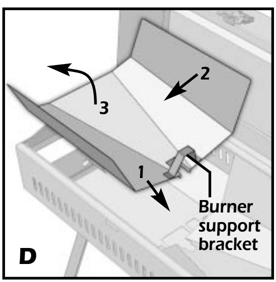
E *- Move the right liner section slightly to the left* ***(1)****. Grab the back of this section and pull it toward you* ***(2) -*** *lift and remove this section* ***(3)****.*

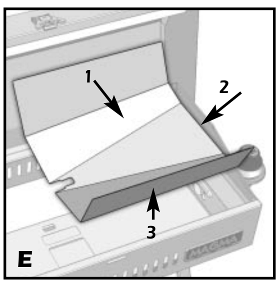
- *Inspect burner, remove any obstructions.*
- *Clean as indicated in Maintenance (page 6).*
- *To re-assemble, reverse the procedure above.*











MAINTENANCE

Stainless Steel, contrary to popular belief, can rust. Most commonly, deposits on the surface of the product will trap moisture. It is this moisture that robs the stainless steel of oxygen. Oxygen is the element that reacts with the stainless steel to form a protective layer of chrome oxide. Robbed of oxygen this reaction does not take place and “crevice corrosion”, or “surface rusting”, occurs. To minimize this effect, thoroughly clean your grill with soap and water, rinse with fresh water and dry. Avoid using products designed to clean stainless steel as most leave a residue that may discolor when the grill is heated.

Additionally, stainless steel that is exposed to high heat will change in color and texture over time. This “bluing” and later “browning” of the internal components is not a failure of the stainless steel and will not affect the product operation. However, prolonged exposure to extreme high heat will cause the chromium and nickel to “burn out” of the stainless steel. At this point the stainless steel will become more susceptible to corrosion and will start to deteriorate. We recommend that you replace these internal components if they become seriously deteriorated.

We recommend thorough cleaning of all internal parts after each outing. It is important to disassemble the interior components and remove any food residue. A soft “Scothbrite” pad or similar product may be used in this process. For heavier burned-on stains we recommend “Easy-Off Oven & Grill Cleaner” followed by thorough washing with soap and water, rinse with fresh water and dry. AVOID CONTACT OF OVEN CLEANER WITH CONTROL VALVE, IGNITER ELECTRODE & WIRE, AND BOAT SURFACES. CAUTION: DO NOT USE ANY TYPE OF ABRASIVE PAD ON THE EXTERIOR MIRROR FINISH AS IT WILL SCRATCH THE SURFACE. USE ONLY A SOFT COTTON CLOTH. We recommend covering the grill between uses. Grill covers are available at Magma retailers or directly from Magma. See our website, **www.MagmaProducts.com.**

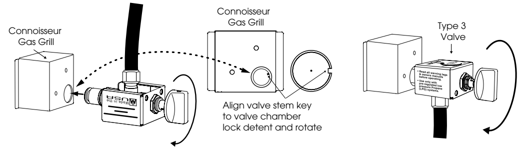
Grill Grates - Clean with brass wire brush while grill is warm. Use Oven & Grill cleaner for burnt-on residue. Wash with soapy water and dry prior to storage.

Control Valve - All valves are set and tested at our factory. Do not attempt to adjust or disassemble the valve in any way. Call Magma if you suspect it is not adjusted properly. Clean valve with a cloth and remove any debris obstructing the orifice.

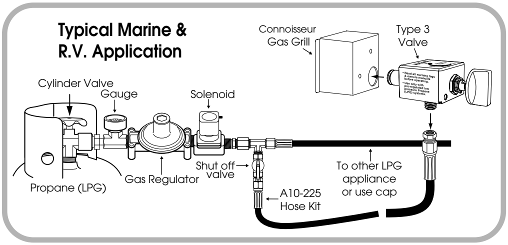
Repair/Replacement Parts - All replacement parts are readily available at your Magma Retailers or directly from Magma. For a complete list of replacement parts visit our website **www.MagmaProducts.com**.

USING GRILL WITH ON-BOARD LPG (PROPANE) SYSTEMS

- Magma On-Board LPG (Propane) Valves and Hose Kits allow Magma Grills to be installed within a boats existing on-board, pre-regulated low pressure LPG (Propane) system.
- Use only **Magma Type 3 Low Pressure LPG (Propane) Valves.** See our **Valve Application Guide** at **www. MagmaProducts.com** for correct valve.
- In North America use **Magma A10-225 LPG 10' Hose Kit** in conjunction with **Type 3 Valve.** Outside North America check your local dealer for proper hose and fittings.
- A primary shutoff valve ***(supplied with A10-225 hose kit)*** must be used with this control valve at point of connection into your system. This allows shut off of gas supply to hose leading to grill.



Insert valve as shown in diagram above. Valve may seem loose, this is OK. Valve does not have to be snug-fitting to be safe or function properly.



IMPORTANT!!

▪ DO NOT CONNECT A HIGH-PRESSURE SUPPLY HOSE FROM A NON-REGULATED TANK DIRECTLY TO GRILL.

Magma's grills are designed for use with small disposable propane canisters or with pre-regulated low-pressure propane and optional low-pressure valves. Running high-pressure propane fuel supply lines on a boat is in violation of American Boat & Yacht Council (ABYC) guidelines and is not considered a safe application. Additionally, impurities found in larger refillable propane tanks may clog the small orifices in the high-pressure control valve/ regulator causing it to lose performance capabilities and eventually fail. Regulating these tanks to 1/2 PSI and using this pre-regulated propane with the correct low-pressure valve will insure safe, efficient performance of the grill.

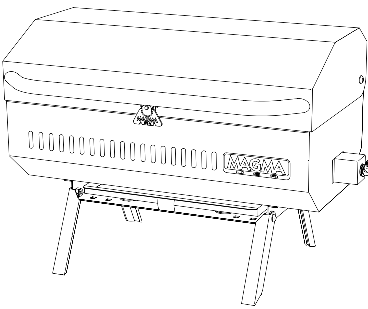
USING GRILL WITH ON-BOARD CNG (NATURAL GAS) SYSTEMS

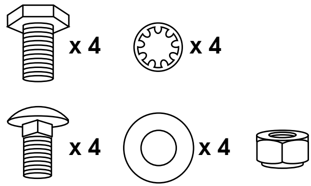
- For on-board CNG (Natural Gas) Systems, use Magma Type 4-Low Output-Low Pressure Natural Gas Control Valve. Check your local dealer for proper hose and fittings.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	Possible Solution
Burner will not light with match	No gas flow	Check fuel level, replace canister or refill cylinder
	Obstructed gas flow	Clean burner and valve orifice. Remove debris/spider webs
Flare-up	Excessive cooking temperature	Operate only on low when lid is closed Reduce flame level Leave lid open Use water spray to cool
	Grease and/or residue build-up	Clean components
	Excessive fat in meats	Trim fat from cuts of meat before grilling
	Excessive oils in marinades	Use non-oil based marinades
Yellow sooty flame	Obstructed gas flow	Clean burner and valve orifice. Remove debris/spider webs
Blow-out	Flame too low	Increase flame
	Wind directly on burner	Block wind when opening lid
	Obstructed gas flow	Clean burner and valve orifice. Remove debris/spider webs
Hot Spots	Grill not level	Level Grill
	Grease or residue build-up	Clean components
	Excessive fat in meats	Trim fat from cuts of meat before grilling
	Excessive oil in marinades	Use non-oil based marinades

Contents





A) *Pack of (4) 1/4″-20 x 5/8″ hex head screws and internal lock washers for "Levelock" single mount application.*

B) *Pack of (4) 1/4″-20 x 5/8″ carriage bolts, washers and lock nuts for dual mount and single mount applications and table legs.*

LIMITED WARRANTY

Magma Products, Inc. guarantees this product to be free from defects in materials or workmanship to the original consumer. This guarantee is for the periods herein specified when used under normal and reasonable conditions, one (l) year from the date of original purchase. This warranty does not include the cost of property damage or any inconvenience due to the failure of the product. Nor does it cover damage due to misuse, abuse, accident, or damage resulting from transportation of the product. Nor does it include damage resulting from the commercial use of this product. Nor does it include, on stainless steel products, "Surface Rust'; Excessive Corrosion due to exposure to salt water; or Discoloration or Corrosion caused by exposure to excessive heat or failure to properly clean and care for the stainless steel surfaces. If the product fails to operate due to a defect in materials or workmanship during the warranty period, the defective part will be repaired or replaced at Magma's option. If you wish to obtain performance under this limited warranty, you should contact Magma's Customer Service Department via telephone at (562) 627-0500, or via e-mail at mail@MagmaProducts.com, or via U.S. Postal Service mail at "Magma Products, Inc., Attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". The defective part, along with proof of purchase, must be returned postage prepaid to Magma Products, Inc. We suggest that you keep your purchase receipt as we may require reasonable proof of purchase.

In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling the product, or Magma Products, Inc., will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer prior to the discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment from which it was purchased or to any retail establishment selling this product in order to obtain performance under this warranty. All implied warranties, including the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, are limited in duration to the express warranty periods specified herein for the parts described herein. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Neither Magma dealers, nor the retail establishment selling this product has any authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Magma's maximum liability shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation orexclusions may not apply to you. The warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 – WARNING – The burning of gas cooking fuel generates some by-products, which are on the list of substances, which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

Magma Products, Inc.
3940 Pixie Avenue, Lakewood, CA 90712 ▪ USA
Phone (562) 627-0500 ▪ e-mail: mail@MagmaProducts.com
www.MagmaProducts.com

83-803 1207